

BRASSERIE

LE FAIRWAY

Nos entrées

Ardoise de chiffonnades de jambon cru Speck, Mortadelle, jambon cuit, cornichons, beurre et verdurette.....	16 €
Carpaccio de Thon blanc « label MSC » à l'huile d'olive BIO de Bournissac, poivre de Timut et verdurette.....	16 €
Foie gras de canard mariné au vin de noix, cuit par nos soins, confiture de figues et noix, verdurette au balsamique.....	18 €
Petite salade verte en vinaigrette à l'ancienne	4.50 €
	Petite/grande
La salade du Vertaco : dés de bleu du Vercors, noix, tomates confites et jambon Speck.....	12 € 18 €
La salade Landaise : au vinaigre balsamique et foie gras de canard, magret fumé, tomates confites.....	14 € 20 €

Nos poissons

« Nos poissons sont désarêtés et garnis de riz Camarguais et légumes »

Filet de truite du Vercors saisi à la plancha et sauce des Pères Chartreux	20 €
Crevettes sauvages « Gambas » grillées et flambées au whisky puis crémees.....	23 €
Filet de Bar grillé à la Plancha et sauce Bouillabaisse	25 €

Nos viandes

« Les garnitures des viandes sont : pommes grenailles au four et légumes »

Côtes d'agneau grillées et son Jus à l'estragon.....	26 €
Entrecôte de bœuf Simmental grillée (250g), Sauce crème aux cèpes.....	27 €
½ Coquelet jaune (400g) grillé façon churrasco « cuisson à la Portugaise ».....	22 €

Sauce crème aux cèpes : 3.50€

Assiette de frites : 5 €

Nos ravioles à la crème

« Spécialité drômoise »

Ravioles à la crème.....	11 €
Ravioles à la crème et bleu du Vercors	13 €
Ravioles à la crème et cèpes.....	13 €

Nos burgers

« Bœuf Charolais façon bouchère 150g, et pain burger réalisé par notre boulanger » accompagnés de salade et frites

Le Landais : Steak, magret fumé, foie gras, sauce burger, tranche de lard grillée,	22 €
Le Vertaco : Steak, bleu du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée,	18 €
La Crevette : Queues de crevettes, sauce à la tomate, Cheddar fumé, cornichon à l'aigre doux.....	20 €

Nos desserts

Sablé crémeux au chocolat Gianduja	6.50 €
Omelette Norvégienne au rhum et raisin	6.50 €
Tartelette citron meringuée	6.50 €
Soufflé glacé à la Chartreuse verte	6.50 €
Entremet glacé au spéculoos et vanille Bourbon	6.50 €
Gâteau de tiramisu au café	6.50 €
La faisselle de fromage blanc à la « crème ou coulis de fruits rouges ou crème de marrons».....	6.50 €
Café gourmand « café + 5 mini desserts».....	7.50 €
Chartreuse ou Genépi gourmand « alcool + 5 mini desserts».....	13.00 €

Le menu des P'tiots (-de 5 ans) 8.00 €

Jambon blanc et tagliatelles au beurre ou frites

1 Boule de glace chantilly

Le menu des P'tits golfeurs (-de 12 ans) 12.00 €

Steak haché « Charolais » ou escalope de saumon grillée ou aiguillette de poulet Cornflakes

Et Frites ou tagliatelles au beurre

*

Fromage blanc ou glaces 2 boules chantilly