

Menu Découverte

au choix sur toute la carte

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **26€**

Entrée / Plat / Dessert **33€**

À PARTAGER ou non !

L'APÉRO MIXTE assortiment de fromages et charcuterie	16€
ACCRA CRÉOLES recette familiale de Man Yvonne x6 x12 x18	7€/13€/17€
MIX CRÉOLE moitié accras et moitié crevettes panées x6 x12 x18	8€/14€/18€
ASSIETTE DE FRITES MAISON	5€
LES BOCAUX DU BISTRO «Les délices de Landrais» (voir ardoise)	de 5,5€ à 8€

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON et légumes croquants vinaigrés suggestion : Côtes du Rhône, cuvée «La Renjardière»	8€
TARTARE DE SAUMON façon gravlax, pomme granny, oignon rouge, ciboulette, mélange de graines et vinaigrette à la mangue suggestion : Chardonnay L'Oppidum «Château de la Négly»	9€
OEUF MAYAK mollet et mariné au soja et sésame sur un toast de pain aux céréales, mousse d'avocat et salade de pousses d'épinards suggestion : Les Terrasses «Château de la Négly» (blanc)	8€
SALADE DE PRINTEMPS (voir ardoise)	9€

PLATS

VIANDE DU JOUR (hors week-end et jours fériés)	16€
POISSON DU JOUR (hors week-end et jours fériés)	18€
RIGATONI ALLA GENOVESE AUX LARDONS sauce mijotée aux petits légumes et lardons fumés suggestion : Les Cadettes «Château Haut Montplaisir»	14€
BURGER BREBIS & FRITES MAISON pain brioché maison, steak haché VBF 150g, fromage de brebis, jambon Serrano, tartare de tomate, laitue, pickles d'oignon rouge suggestion : Bordeaux «Château Campot Lafont»	20€
TATAKI DE THON sauce vierge aux herbes fraîches, mousseline de fèves au citron confit suggestion : Pouilly fumé «Domaine des Chaumes»	21€
TARTARE DE BOEUF VBF BISTRO & FRITES MAISON non préparé suggestion : Saint Nicolas de Bourgueil «Vieilles vignes»	18€
TARTARE DES ÉPICES & FRITES MAISON viande de boeuf VBF, tomates confites, huile infusée aux épices indiennes, cornichons, crème de balsamique et crispy de carotte suggestion : Pinot noir sauvage «Château de la Terrière» OU Corbière «Domaine Régazel»	20€
ENTRECÔTE VBF 350g min. & FRITES MAISON sauce tartare (supp menu +10€) suggestion : Corbières «Domaine Régazel» OU Haut Médoc «Château Beaumont»	30€
SALADE DE PRINTEMPS (voir ardoise)	17€

DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR (hors week-end et jours fériés)

5€

LE FROMAGE DU JOUR (hors week-end et jours fériés)

5€

LA BRIOCHE PERDUE MAISON caramel crémeux au rhum ambré et glace à la vanille de Madagascar

9€

suggestion : Côtes de Provence Saint Max

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES meringue croquante, crème chantilly, coulis, fruits frais et sorbet fraise Sanga Sengana

9€

suggestion : Côtes de Gascogne «Soleil d'Octobre» (moelleux)

LE TRÈS CHOCOLAT brownie chocolat et amandes, crémeux et glace chocolat, chantilly vanille et amandes caramélisées

9€

suggestion : Brouilly «Château de la Terrière»

CAFÉ GOURMAND assortiment de 4 douceurs
(Suppl. thé : 1€50)

10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 1boule/2boules/3boules

3€/4€/5€

Sorbets : Fraise Senga Sengana, Mangue Alphonso d'Inde, Orange sanguine, Citron de Sicile

Glaces : Chocolat de Tanzanie, Vanille de Madagascar, Rhum raisin, Caramel au beurre salé
(Suppl. Chantilly : 0€50)

Formule Déjeuner

(voir ardolse)

Viande ou poisson du jour /
Fromage ou dessert du jour

21€

Mini Client (-12 ans)

un sirop à l'eau

Steak haché ou poulet pané aux graines/
Frites ou Pâtes

une boule de glace au choix

10€

BISTRO
DU GOLF

LA ROCHELLE SUD

printemps 2025



bistrodugolflarochellesud