


A decorative border of watercolor-painted leaves in various shades of green and blue surrounds the central text. The leaves are detailed with fine lines and soft color washes.

LE BIRDIE

Restau Golf





Les incontournables

Foie gras de canard chutney de figues 22

Et pain aux fruits

Tartare de bœuf (France) 22

(Compris dans le menu de saison)

Coulis d'herbes au câpres, pommes frites maison

Entrecôte française 300gr 38

(Aubrac selon arrivage)

Sauce poivre, pommes frites Et sucrine

Côte de Bœuf française pour 2 pers 49/personne

(Aubrac selon arrivage)

Sauce au poivre, pommes frites Et sucrine

Sole grillée au beurre (selon arrivage) 44

Riz rouge de Camargue Et sucrine

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Service compris TTC

La carte de saison

Menus (Hors boissons) Entrée – plat ou Plat – dessert 32, Entrée – plat – dessert 39

Disponible du lundi au vendredi de 12H à 14H30

Nos entrées

- Tomates à l'ancienne, pistou, basilic, burrata et crème de balsamique de Modène IGP 14€
- Tartare de Daurade Royal, mousse d'avocat façon guacamole et grenade fraîche 14€
- Assiette de légumes du soleil grillés, huile d'olives et fêta Bio 13€
- Purée d'Igname, crevettes panées à la chapelure de Panko, sauce sweetchili 13€

Nos plats

- Filet de Daurade Royal à la plancha, quinoa gourmand, légumes grillés et sauce vierge 26€
- Birdie Burger : Bun's brioché, steak haché origine France, cheddar mûré, mayonnaise wasabi, salade, tomate, oignon crispy, pommes de terre rustiques au paprika fumé 24€
- Tataki de bœuf, riz à l'asiatique et légumes de saison 26€
- Linguine alle vongole : coques, jus de cuisson et herbes fraîches 25€
- Salade Romaine, poulet croustillant, anchois, parmesan, croûtons, tomates, sauce César 23€
- Bogey Bowl : Riz, avocat, algues wakame, crevettes, mangue, gingembre confit et coriandre 23€

Nos desserts

- Assiette de fromages (selon arrivage) 14€
- Café gourmand 12€
- Assiette de fraises et framboises accompagné de sa chantilly 15€
- Abricots rôtis au romarin, crème glacée à l'huile d'olive du Roussillon 14€
- Eclair praliné et caramel au beurre salé 13€

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Service compris TTC

Cocktails 12 cl

12€

Garden Birdie (+2€)

Gin Hendricks, jus de citron vert, sirop de concombre, chartreuse verte, menthe, Champagne

Le Daiquiri

Rhum Blanc, Jus de Citron Vert, sirop de sucre

Cosmopolitan

Cointreau, Vodka, Jus de Cranberry & Jus de Citron vert

Les Spritz

Apéro!, Champagne ou Prosecco pour les puristes, Perrier 12€

Apéro!, Royal Monaco Champagne (liqueur d'orange) 14€

Mai Tai

Rhum blanc & brun, Cointreau, Sirop d'Orgeat, Citron vert

Américano

Campari, Vermouth rouge, Noilly Prat, Eau Pétillante

Les incontournables Moscow Mule & Mojito sont disponibles sur demande

Cocktail Sans Alcools 20 cl

9 €

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

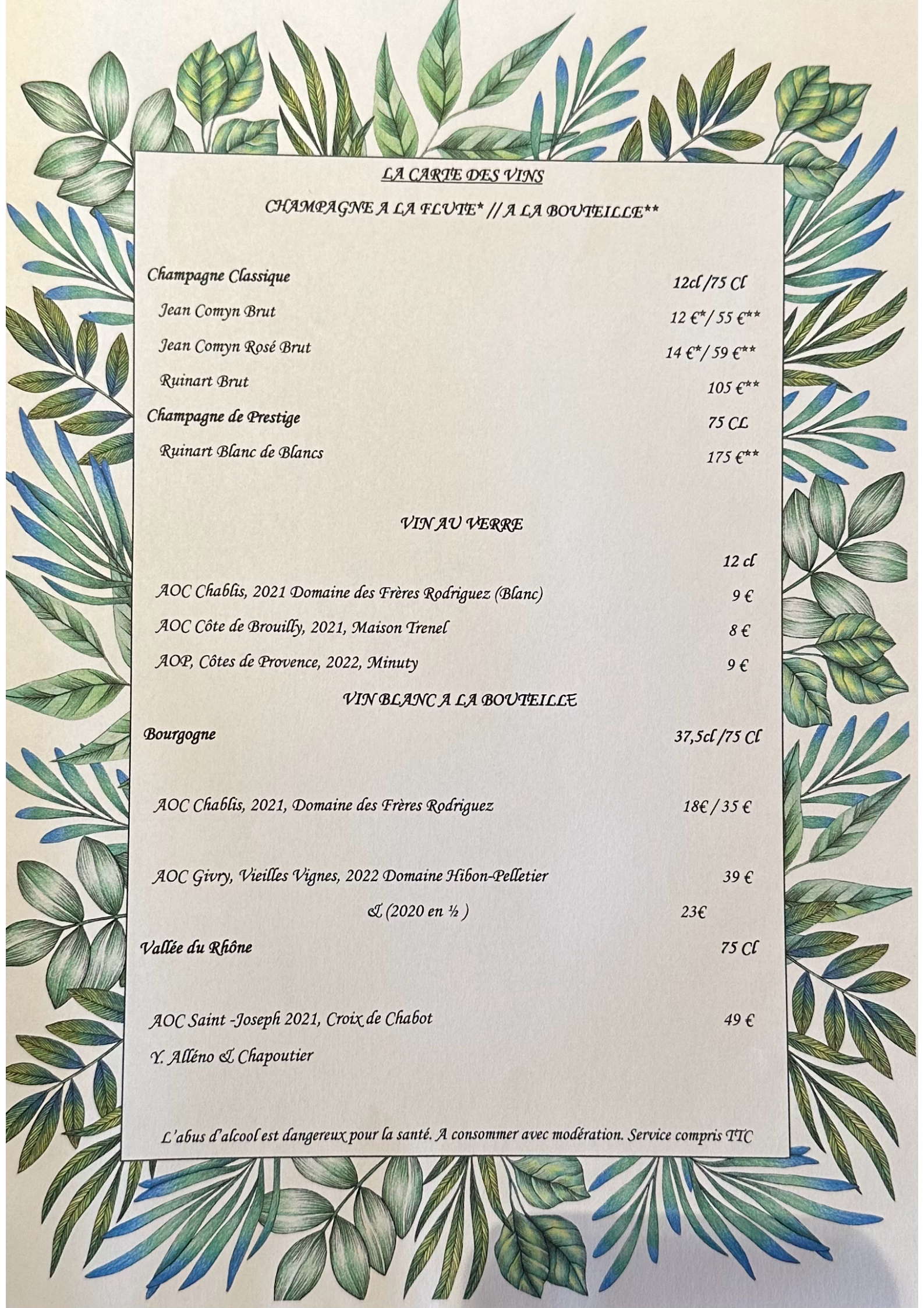
Le Birdie street

Jus de litchi, jus de goyave, sirop de rose

Le Gorille

Jus de citron vert & Jus de citron jaune, Badiane, Ginger Ale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris TTC



LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE A LA FLUTE // A LA BOUTEILLE***

<i>Champagne Classique</i>	<i>12cl /75 Cl</i>
<i>Jean Comyn Brut</i>	<i>12 €* / 55 €**</i>
<i>Jean Comyn Rosé Brut</i>	<i>14 €* / 59 €**</i>
<i>Ruinart Brut</i>	<i>105 €**</i>
<i>Champagne de Prestige</i>	<i>75 Cl</i>
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>175 €**</i>


VIN AU VERRE

	<i>12 cl</i>
<i>AOC Chablis, 2021 Domaine des Frères Rodriguez (Blanc)</i>	<i>9 €</i>
<i>AOC Côte de Brouilly, 2021, Maison Trenel</i>	<i>8 €</i>
<i>AOP, Côtes de Provence, 2022, Minuty</i>	<i>9 €</i>

VIN BLANC A LA BOUTEILLE

<i>Bourgogne</i>	<i>37,5cl /75 Cl</i>
<i>AOC Chablis, 2021, Domaine des Frères Rodriguez</i>	<i>18€ / 35 €</i>
<i>AOC Givry, Vieilles Vignes, 2022 Domaine Hibon-Pelletier</i>	<i>39 €</i>
<i>É. (2020 en ½)</i>	<i>23€</i>
<i>Vallée du Rhône</i>	<i>75 Cl</i>
<i>AOC Saint-Joseph 2021, Croix de Chabot</i>	<i>49 €</i>
<i>Y. Alléno & Chapoutier</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris TTC



VIN ROUGE A LA BOUTEILLE

Beaujolais 75 Cl

AOC Côte de Brouilly 2022 Maison Ternel 29 €

Bourgogne 37,5 Cl / 75 Cl

AOC Mercurey 2019, 1^{er} cru Clos Picardie domaine F. Picard 65€

AOC Givry 1^{er} cru 2021 Domaine Hibon-Pelletier 49€

♣(2022 en ½) 26€

AOC Nuits- saint- Georges 2020 Moillard-Thomas 96€

Loire 37,5 Cl / 75 Cl

AOC Saint Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes 2022 18€ / 32 €

Sylvain Bruneau (2021 en 1/2)

Vallée du Rhône 75 Cl

AOC Côtes du Rhône 2022 Y Alléno et M. Chapoutier 28€

AOC Saint Joseph 2021, « Les Granilites » M. Chapoutier 58€

AOC Côte-Rôtie, 2020, Brune & Blonde E. Guigal 98€

Bordeaux 75 Cl

AOC Pessac Léognan 2018 Château Carbonnieux 90€

AOC Moulis 2017 Château Maucaillou 59€

AOC Pauillac 2015, Lions de Batailley 82€

AOC Margaux 2017, la Sirène de Giscours 72€

AOC Saint-Estèphe 2018 Château Tour de Marbuzet 58€

AOC Saint-Julien 2018 Esprit de Gloria 69€

VIN ROSE LA BOUTEILLE

AOC 2022, Côtes de Provence Minuty Prestige 42 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris TTC



Apéritifs 4cl

<i>Kjr Bourgogne Aligoté</i>	10 €
<i>Kjr Royal</i>	13 €
<i>Porto</i>	8 €
<i>Muscat AOC baumes de Venise</i>	8 €
<i>Ricard</i>	6 €
<i>Suze</i>	8 €
<i>Martini Rosso/ Bianco</i>	6 €
<i>Campari</i>	7 €
<i>Lillet</i>	8 €

Spiritueux 4cl

<i>Gin Distillerie de Monaco</i>	14 €
<i>Gin Hendrick's</i>	12 €
<i>Vodka ABSOLUT</i>	8 €
<i>Rhum</i>	
<i>Sailor Jerry</i>	12 €
<i>Havana 3 ans</i>	10 €
<i>Bacardi 8 ans</i>	10 €
<i>Damoiseau</i>	15 €
<i>Botran 15 ans</i>	15 €
<i>Clément XO</i>	14 €
<i>Don Papa</i>	14 €
<i>Diplomatico</i>	14 €

Liqueurs 4cl

12€

<i>Amarreto</i>
<i>Limoncello</i>
<i>Get 27</i>
<i>Get 31</i>
<i>St Germain</i>
<i>Cointreau</i>
<i>Bailey's</i>

Whiskys 4cl

Malts écossais

<i>Glenfiddich 12 ans</i>	10 €
<i>Knockando 12 ANS</i>	10 €
<i>Aberlour 12 ans</i>	11 €
<i>Islay</i>	
<i>Lagavulin 16 ans</i>	16 €
<i>Malt Japonais</i>	

Nikka from the barrel

12 €

Togouchi

14 €

Malts Français

<i>Bellevoie triple cask</i>	14 €
<i>Bellevoie sautern cask</i>	12 €
<i>Tennessee Whiskey</i>	
<i>Jack Daniel's</i>	9 €

Digestifs 4cl

<i>Poire Williams</i>	12 €
<i>Vieille Prune de Souillac</i>	14€
<i>(Louis roque)</i>	
<i>Calvados</i>	11€
<i>AOC Bas-Armagnac 8 ans</i>	13€
<i>AOC Bas Armagnac 1995</i>	19€
<i>AOC Armagnac XO</i>	18 €
<i>AOC Cognac XO Charlemagne</i>	21€

Boissons fraîches

Sodas 5€

Coca-cola 33cl
Coca-cola zéro 33cl
Limonade 25cl
Ice tea 25cl
Schweppes tonic 25 cl
Ginger Beer Fever Tree 25 cl
Ginger Ale Fever Tree 25 cl
La « chose »
(pamplemousse, Schweppes)

Jus de fruits 25 cl 5€

Orange, citron, Pomme, Ananas,
pamplemousse, Abricot, Tomate

Bières

Pression 25cl / 50cl

Heineken 5 € / 9 €
Affligem 6 € / 10 €
Weissbier 5.5 € / 9.5 €

Eaux minérales

1L 7€

Evian, Vittel, Badoit,
San Pellegrino, Orezza

75cl 8€

Chateldon

50cl 5€

Vittel, Badoit

33cl 5€

Perrier

Boissons chaudes

Café 3€

Café allongé 3€

Double espresso 4€

Café crème 5€

Cappuccino 5€

Thé (vert, noir) 5€

Infusion 5€

Chocolat chaud 5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris TTC