



MENU

Prix toutes taxes comprises en euros, service inclu
Viandes d'origine française. Liste des allergènes disponible sur demande

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron 9-

Neige de comté AOP et coriandre

Fricassée de champignons 13-

Œuf poché et feuilles d'épinard

Os à moelle 14-

Fleur de sel et pain de campagne toasté

Tataki de thon 15-

Mariné à l'huile de sésame, copeaux de radis et de carottes, fenouil et tuiles à l'encre de seiche

Huîtres (6 pièces) 16-

Fines de claire n°3, vinaigrette à l'échalote et citron jaune

LES PLATS

Rigatoni all'arrabbiata 20-

Copeaux de parmesan et feuilles de basilic

Birdie Burger 24-

Pain bun, steak haché, cheddar AOP, salade, oignons frits, cornichons, sauce tartare, wasabi et frites **Bacon (+2€)**

Suprême de poulet 26-

Purée de carottes, carottes rôties, tuiles et jus de volaille

Parmentier de canard 28-

Salade verte et jus de bœuf

Filet de bar 28-

Cuit à la plancha, fondue de poireaux et espuma coco citron vert

LES INCONTOURNABLES

Salade César 20-

Salade romaine, tomates, anchois, croûtons, suprême de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs et sauce César

Tartare de bœuf 24-

Au couteau, préparé à l'italienne, frites et salade

Entrecôte 300 g 38-

Aubrac, frites et sauce au poivre ou bleu

Sole 44-

Grillée au beurre façon meunière et garniture à la carte

LES GARNITURES

5-

Haricots verts Frites

Purée de carottes Purée de pommes de terre

Salade verte Fricassée de champignons

LES DESSERTS

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

Tartelette citron 14-

Biscuit au spéculoos, crémeux citron et meringue italienne

Crêpes Suzette 14-

Cuites au beurre Suzette et flambées au Grand Marnier

L'assiette de fromage AOP 15-

Selon arrivage



LE MENU GOLFEUR

17,90-

(Sur présentation de la carte Ugolf)

Steak haché, frites

Ou

Rigatoni all'arrabbiata

Ou

Salade César

+

Café

LE SNACKING

De 15h à 18h

Tartare de bœuf 22-

Au couteau, préparé à l'italienne et salade verte

Les planches (pour 2) 24-

Fromage, charcuterie ou mixte

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

Le Spritz (Aperol/Campari/St-Germain)	13-
Le Maï Taï	14-
L'Americano	14-
Le Daiquiri	14-
Le Moscow Mule	14-
L'Amaretto Sour	14-
Le Mojito	14-

LES COCKTAILS SIGNATURE

Le Garden Birdie	14-
Gin, citron vert, sirop de concombre, chartreuse verte, champagne et menthe	
Le Cosmo Birdie	14-
Vodka, cointreau, cranberry et citron vert	
Le Birdie Star	14-
Rhum, jus d'ananas, jus de mangue et purée de passion	

LES MOCKTAILS

Le Birdie Street 9-

Jus de goyave, jus de litchi et sirop de rose

Le Sam'star 9-

Purée de passion, jus d'ananas et jus de mangue

Le Gorille 9-

Jus de citron vert, jus de citron jaune et ginger beer

Le Prohibition 9-

Sirop de framboise, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas

Le Cran'Birdie 9-

Jus de cranberry, sirop de pêche, sirop de violette et eau gazeuse

Le Virgin mojito 9-

Jus de citron vert, menthe, sucre de canne et eau gazeuse

Le Chose 5-

Jus de pamplemousse et schweppes tonic

LES APÉRITIFS

Martini Rosso/Bianco	6-
Porto	7-
Ricard	7-
Suze	7-
Campari	7-
Kir Aligoté	10-
Kir Royal	13-

LES BIÈRES

25CL/50CL

Heineken	5-/9-
Affligem	5-/9-
Affligem blanche	5-/9-

LES SOFTS

Coca-cola	33CL	5-
Coca-cola zéro	33CL	5-
Orangina	33CL	5-
Limonade	33CL	5-
Fuzetea	25CL	5-
Schwepps tonic	25CL	5-
Ginger beer	20CL	5-

LES JUS DE FRUITS

33CL

Orange	5-
Pamplemousse	5-
Goyave	5-
Tomate	5-
Pomme	5-
Ananas	5-
Litchi	5-

LES WHISKYS

4CL

Bellevoye bleu	12-
Bellevoye vert	12-
Bellevoye rouge	14-
Bellevoye vert	15-
Jack Daniel's	9-
Nikka	13-
Togouchi	14-
Glenfiddich 12 ans	11-
Aberlour 12 ans	11-
Lagavulin 16 ans	16-

LES SPIRITIEUX

6CL

San José	8-
Absolut	8-
Bombay Sapphire	11-

LES DIGESTIFS

4CL

Limoncello	12-
Get 27	12-
Get 31	13-
Bailey's	12-
Poire William's	12-
Calvados	12-
Amaretto	13-
Vieille prune	13-
Armagnac 10 ans	14-
Cognac Martel VSOP	15-
Bas-Armagnac XO	18-
Don Papa Baroko	13-
Botran 15 ans	14-
Damoiseau VO	14-
Clément VSOP	15-
Zacapa 23 ans	17-

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3-
Café allongé	3-
Ristretto	3-
Décaféiné	3-
Double expresso	5-
Café crème	5-
Macchiato	6-
Cappuccino	6-
Café viennois	6-
Café au lait	6-
Chocolat chaud	6-
Latte	6-
Thé	5-
Infusion	5-

LES VINS AU VERRE

12CL

Rouge

AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2024	8-
AOC, Bordeaux, B de Maucaillou, Moulis-en-Médoc	2020	9-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2024	11-

Blanc

AOC, Bourgogne Chardonnay, Valentin Vignot	2024	8-
AOC, Bourgogne, Chablis, Domaine de la Chablisienne	2021	11-
AOC, Alsace, Gewurtztraminer, J-B Adam	2023	9-

Rosé

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie	2021	8-
AOC, Provence, Minuty prestige, Côtes de Provence	2024	10-

Champagne

Jean Comyn brut, So Blendy		12-
----------------------------	--	-----

LES VINS AU VERRE

12CL

Rouge

AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2024	8-
AOC, Bordeaux, B de Maucaillou, Moulis-en-Médoc	2020	9-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2024	11-

Blanc

AOC, Bourgogne Chardonnay, Valentin Vignot	2024	8-
AOC, Bourgogne, Chablis, Domaine de la Chablisienne	2021	11-
AOC, Alsace, Gewurtztraminer, J-B Adam	2023	9-

Rosé

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie	2021	8-
AOC, Provence, Minuty prestige, Côtes de Provence	2024	10-

Champagne

Jean Comyn brut, So Blendy		12-
----------------------------	--	-----

LA CARTE DES VINS

75CL

Les Vins Blancs

Bourgogne

AOC, Chardonnay, Valentin Vignot, 2024	34-
AOC, Chablis, Domaine de La Chablisienne, 2021	43-
AOC, Chassagne Montrachet, F.Picard, 2022	105-

Vallée de la Loire

AOC, Sancerre, Domaine P.Jolivet, 2024	58-
--	-----

Alsace

AOC, Riesling, Réserve Jean-Baptiste, 2023	39-
AOC, Gewurztraminer, Réserve Jean-Baptiste, 2023	42-

Vallée du Rhône

AOC, Saint-Joseph, Croix de Chabot, M.Chapoutier, 2022	64-
--	-----

Les Vins Rosés

Provence

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie, 2021	37-
AOC, Minuty Prestige, Côtes de Provence 2024	42-

Les Vins Rouges

Bourgogne

AOC, Mercurey 1er cru, Clos Picardie F. Picard 2021	65-
AOC, Nuit-Saint-Georges, Moillard Thomas 2023	96-
2022	105-

Vallée de la Loire

AOC, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles vignes, S.Bruneau, 2024	36-
--	-----

Ardèche

Les Amoureuses, Cuvée « A », 2021	69-
-----------------------------------	-----

Vallée du Rhône

AOC, Côtes du Rhône, M. Chapoutier, 2023	39-
AOC, Saint-Joseph, Les Granilites, 2022	58-
AOC, Chateauneuf-du-Pape, Armand Dartois, 2022	89-
AOC, Côte-Rôtie, Brune et blonde E. Guigal, 2019	119-

Bordeaux

AOC, B de Maucaillou, Moulis en Médoc, 2020	42-
AOC, Saint-Julien, Esprit de Gloria, 2018	69-
AOC, Château Maucaillou, Moulis en Medoc, 2016	74-
AOC, Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, 2019	90-
AOC, Château Haut-Marbuzet, Saint- Estèphe, 2018	105-

Les Champagnes

Jean Comyn brut	55-
Jean Comyn Rosé brut	59-
Deutz	79-
Ruinart brut	95-
Ruinart Le blanc de blancs	155-

LES EAUX

Evian	1L	7-
Vittel	50CL	5-
San Pellegrino	1L	7-
Orezza	1L	8-
Châteldon	75CL	8-
Badoit	50CL	5-
Perrier	33CL	5-

LE MENU DU JOUR

VOIR ARDOISE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée/Plat/Dessert 34€

LE MENU ENFANT

18€

Steak haché/Filet de colin/Nuggets + garniture au choix

+

2 boules de glaces