

Menu 2024



Entrée

- Salade chèvre chaud — 9€*
Velouté de potiron à la crème — 9€
Assiette de charcuterie — 9€
Gambas frits sauce aigre douce à la menthe — 9€

Plats

- Pâtes carbonara (lardons, œuf, jambon) — 12€ adulte 10,50€ enfant*
Salade du golfeur (charcuterie, crudités, fromage) — 14€
Hamburger au cheddar, oignon frit, salade, frites — 16€
Côte de porc fermière, sauce charcutière, trio de légumes — 16,50€
Pavé au saumon, sauce crustacé, riz pilaf — 17,50€
**Entrecôte (220gms), frites, salade — 25€*
**Faux filet (180gms), sauce poivre vert ou roquefort, frites, salade — 20€*

Dessert

- Assiette de fromage (brie, St Nectaire, chevre) — 6,50€*
Moelleux au chocolat, crème anglaise — 8€
Banane rôti, sauce chocolat, glace vanille, chantilly — 8€
Crème brûlée à la vanille de Bourbon — 8€

Snack

- Sandwich jambon beurre fromage — 4,5€*
Panini 3 fromages — 7€ Panini steak haché cheddar — 8€
Planche de charcuterie pour 2 — 14,50€
Assiette de frites — 6€
Barre chocolatée (Twix, Mars, Lion etc) — 2€

**viande bovine d'origine française*

**documentation allergène sur demande*

restaurant@anjou-golf.com

02 41 42 01 01

Menu 2024



Boissons

Bière pression Heineken 25cl — 3,20€ ; 50cl — 6,20€

Bière pression Affligem 25cl — 4,20€ ; 50cl — 8,40€

Badoit 1/2 litre — 4,50€ ; 1 litre — 6,50€

Evian 1 litre — 6,00€

Chose (Schweppes/pamplemousse) — 4€

Coca zero / classique 33cl — 3,20€

Perrier — 3,70€

Schweppes — 3,75€

Nestea — 3,75€

Boissons Chaudes

Café expresso — 2€ ; double — 3,50€

Café grand crème — 3,70€

Thé ou infusion — 2,75€

Chocolat — 2,50€

Vin chaud — 4,50€

Irish coffee — 8€

Vins

Verre de vin Anjou Brissac 12 cl — 4€ ; Bouteille — 24€

Bordeaux Landerceau 12 cl — 4€

Syrah 12 cl — 4€ ; Bouteille — 18€

Vioignier Blanc 12 cl — 4€ ; Bouteille 18€

Rosé gris blanc 12 cl — 4€ ; Bouteille 19€

Fines bulles 12 cl — 5€ ; Bouteille — 19€

Carafe vin Rouge, blanc, rosé 25 cl — 4€ ; 50cl — 8€ ; 75cl — 12€