

RESTAURANT du GOLF de la PORCELAINE

Tel. 05 55 06 09 89

Menu de la semaine - Voir ardoise

Menu 45€
 Amuse bouche
 Duo de foie gras et saumon gravlax
 Tranche de boeuf rôti aux cèpes
 légumes assortis
 Assiette norvégienne flambée au Grand-Marnier

Menu 65€
 Cocktail du golf avec amuse-bouche
 Escalope de foie gras poelé au jus exotique
 Ris de veau braisé aux cèpes
 ou
 Suprême de Saint Pierre au jus de poule
 Légumes assortis
 Assiette gourmande au coulis de fruits
 Café - Vins compris, assortis au plat


Vins Rouges

AOC Buzet Baron Ardeuil	22€
AOC Pécharmant Château Peyrelevade ou cuvée d'Elise	27€
AOC Saumur Champigny Les Longes	25€
AOC St Nicolas de Bourgueil Les Echaillons	26€
AOC Brouilly Château de Pierreux	24€
AOC Chateauneuf du Pape domaine Senechaux	80€
AOC Chateauneuf du Pape Clos de l'Oratoire	85€
AOC Côtes du Lot domaine de Belmont	33€
AOC Alsace Pinot Noir	25€
AOC Graves Château de Mazerolle La Gravelière	26€
AOC Graves Château de Mazerolle cuvée prestige	32€
AOC Graves Château Villa Bel Air	33€
AOC Languedoc Devois des Agneaux L'Audacieux	29€
AOC Languedoc Domaine de Fenouillet	
Le Père la minute Faugères	82€
AOC St Emillion grand cru la Commanderie	75€
AOC St Emillion Clos des Jacobins	75€
AOC St Emillion Clos des Menuts	65€
AOC St Emillion Grand cru Château Candale	52€
Château Roc de Candale St Emillion	28€
Réserve des Jacobins St Emillion	40€
AOC Cahors Château St Didier-Parnac	28€
AOC Côte de Rhône 2018 Dedicace	30€
AOC Bourgogne maison Champy	
Pernard Vergelesses	45€
AOC Château des Moulins Médoc	42€
AOC Château Patache d'Aux Médoc	45€

Vins Rosés

AOC Côte de Provence Montagne St Victoire	33€
AOC Buzet Rosé Lys	20€
AOC Esprit Gassier côtes de provence	30€
AOCP Provence coteaux varois Les Muriers	27€

Nos spécialités

Côte de boeuf Limousine grillée (2pers) sauce Bearnaise  **70€**
Pommes frites - salade **22€**
Entrecôte grillée Limousine (400 grs) sauce bordelaise **22€**
Escalope de veau à la crème et champignons **22€**

Toutes nos Viandes sont d'origine Limousine de provenance
G.L.B.V L.E.C - V.L.S SOBEVIA **20€**
 Diffusées par **SOFRELIM** **22€**
 16 Rue du Verdeau
 87590 Saint-Just-le-Martel **24€**

Suprême de bar rôti au citron
Filet de Saint Pierre grillé au jus de viande
Omelette truffes et foie gras jus truffé

Le coin Golfeur

Assiette de charcuterie	12€
Steack à cheval frites salade	14€
Croque monsieur/croque madame Frites salade	12€
Tagliatelles nature	10€
Tagliatelles carbonara	13€
Sandwich à votre goût	5,50€

Vins Blancs

AOC Le Pas de Moine côtes de provence blanc	30€
IGP Côtes de Gascogne blanc Grosman	18€
AOC Alsace pinot gris 2020	28€
AOC Tariquet réserve sec	22€
AOC Tariquet première grives	26€
IGP Secret de Lunes Chardonnay	28€
AOP Alsace Pinot gris	28€
AOC Bergerac moelleux Novelum	20€
AOC Buzet blanc Lys	20€

Champagnes

Champagne Taittinger Blanc ou Rosé	80€
Champagne Perrier Jouët	70€
Champagne Jacquart Blanc	55€
Champagne Daubanton Blanc	50€
Champagne Les vertus d'Élise	55€
Proseco Rosé, Blanc	34€

Nos salades

Salade du golf (grande) (salade, jambon, fromage, poulet)	14€
Salade exotique aux croustillants de gambas (grande)	18€
Assiette de jambon Cebo Ibérico	22€
Assiette de charcuterie (à partager 2 personnes)	12€

Vins au verre

Blanc - Rouge - Rosé	6€
Roc de Candale rouge	6€
Coupe Champagne	10€
Américano maison	8€

Nos Cocktails

Mojito	8€
Spritz	8€
Américano Maison	8€
Cocktail Spécial Golf	8€
Cocktail sans alcool	6€

Nos Desserts (à commander en début de repas)

Pavlova aux fruits rouges	10€
Profiteroles vanille au chocolat chaud	10€
Tarte fine aux pommes glace vanille	10€
Baba au rhum crème chantilly	10€
Nougat glacé au coulis de fruits	10€
Omelette norvégienne	10€

Retrouvez nous sur facebook:
 Restaurant du golf de la porcelaine Panazol
 et sur le web: restaurantgolfdelaporcelaine.fr
 Tel. 05 55 06 09 89



Vous souhaitez vous initier au golf ou vous perfectionner...
 N'hésitez pas à contacter :
 Alexandre DELHOMME
 Tel. 06.09.76.71.72
 Bertrand CORNUT
 Tel. 06 63 94 06 74

QR Code Web



Retrouvez nos ardoises BRASERO sur les terrasses
- VENDREDI
- SAMEDI soir
- DIMANCHE midi (saison été)