









LE BIRDIE  
*Restau Golf*

MENU

## Les Entrées

- Le quinoa   13-  
En salade, accompagné de radis, tofu fumé, tomates confites, pignons de pin, pickles de betteraves Chioggia et vinaigrette Ponzu
- Le velouté  13-  
De lentilles façon Dahl, lait de coco, crème végétale, amandes et coriandre
- Les champignons  14-  
À en tomber, accompagnées de leur œuf parfait et croustons dorés
- Le saumon 16-  
Gravlax maison, crème de tzatziki accompagnée de ses blinis
- La Saint-Jacques 19-  
Snackées, déclinaison de betteraves, pouces de Daikon et tuiles dentelle

## Les Plats

Les tagliatelles 	24-
À la tartufata, ciboulette et stracciatella	
Le Birdie burger	24-
Bun, steak haché d'origine française, pecorino, oignons confits, mesclun et ses frites maison	
Supp Bacon +2€	
La volaille	26-
Fermière de chez Marlat, salsifis rôtis et jus de volaille au combava	
Le bar 	28-
Cuisson à la plancha, fondue de poireaux, espuma coco et citron vert	
Les côtelettes d'agneau	32-
Relevées d'une croûte aux herbes fraîches, polenta et jus de viande	

## Garnitures à la carte

5-

Polenta	Épinards fleur de sel
Frites maison	Piperade de champignons
Riz basmati	Pommes grenaille

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

## Pièce à partager

La côte de bœuf (selon arrivage)      1 Kg      Pour 2      99-  
Origine Aubrac, garniture à la carte sauce au poivre

## Les Incontournables

Le tartare de bœuf      22-  
Traditionnel, accompagné de ses frites maison


L'entrecôte      300 g      38-  
Origine Aubrac, frites maison et sauce au poivre

La sole (selon arrivage)      44-  
Grillée au beurre, garniture à la carte

## Fromage

L'assiette de fromage AOP	15-
Saint-Nectaire, Tome des Bauges, Crottin de Chavignol et sa salade	

## Les Desserts

Le fromage blanc 	8-
Coulis fruits rouges/ mangue / miel ou cassonade	
Le mi-cuit	11-
Au chocolat, et son dulce leche au caramel	
Glace vanille (+3€)	
Le café gourmand	12-
Et son assortiment de douceurs	
La crème brûlée	13-
À la fève Tonka	
La tartelette	14-
Maison, citron meringuée sur son spéculoos	
Les profiteroles	14-
En trilogie, glace vanille, sauce chocolat et amandes effilées	

# Le Brunch

Uniquement le Dimanche

## Nos Boissons chaudes

Expresso	3-
Double expresso	5-
Thé	5-
Latte	5-
Chocolat chaud	5-

## Nos jus de fruits

Orange pressé	5-
Pamplemousse pressé	5-
Citron pressé	5-
Pomme	5-
Ananas	5-

## Le menu Birdie Brunch

33-

Boisson chaude et Jus de fruit frais  
Viennoiseries

Œuf au choix

Garniture au choix

Omelette

Bacon

Œuf au plat

Saucisses de volaille

Brouillé

Epinards

Les Bénédictes (+3€)

Pommes grenailles

Œufs à la coque

Champignons

Option Birdie Brunch gourmand (+10€)

Avocado ou Croissant ou Assortiment (Fromage / Charcuterie)

## Douceurs

Pancakes, Crêpes, Pain perdu (+2€)

Notre brunch est intégralement fait maison


Prix toutes taxes comprises en euros, service inclus.

Viandes d'origine française - Liste des allergènes disponible sur demande.

## Les Œufs

L'omelette	9-
Baveuse, médium ou bien cuite	
Le brouillé	9-
Baveux, médium ou bien cuit	
L'œuf au plat	9-
L'œuf Bénédicte	13-
Classique ou saumon	
L'œuf à la coque	11-
Et ses mouillettes	

## Les Plats

L'avocado 	12-
Sur muffin, guacamole et grenade	
Le croissant	11-
Indémorable avec jambon et comté AOP	
Le poulet	20-
Et ses frites maison	
L'assortiment	11-
Charcuterie ou fromage	

## Les Accompagnements

Epinards	3-	Bacon	4-
Pommes grenailles	3-	Saucisses de volaille	4-
Champignons	4-	Saumon gravlax	7-
Jambon blanc	6-		

## Les Douceurs

Les Pancakes	8-	Le Pain perdu	9-
Sucre glace		Sucre glace	
Les Crêpes	8-	Le Fromage blanc	8-
Sucre glace		Fruit rouges / miel / mangue	

Supp de 1€ Sauce chocolat

Supp de 2€ Fruits frais

## Le menu de saison

Parmi les propositions de notre carte  
Tous les midis, hors soirées et week-ends

Hors incontournables - Supp de 2€ pour le saumon et le bar . 6€ pour les Saint-Jacques  
et l'agneau

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	34-
Entrée - Plat - Dessert	39-

## Le menu de la semaine

Tous les midis, hors soirées et week-ends

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	29-
Entrée - Plat - Dessert	34-

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



L'équipe du Birdie  
vous souhaite une excellente dégustation.