



*The Spoon vous accueille tous les jours*

*De 12 H à 16 H*

Pour une Garantie de Fraîcheur Irréprochable ces Plats sont Préparés en Quantité Limitée  
et Peuvent Momentanément Manquer à la Carte

Merci de Votre Compréhension

### **LES ENTREES**

Terrine de Campagne Maison	10,00 €
<i>Echalote Compotée à la Crème de Framboise</i>	
Tartare de Mangue et Crevettes Grises	11,00 €
Mimosa de Raie à la Salicorne	11,00 €
Les Huîtres " PRAT-AR-COUM" , 6 Pièces	11,00 €

### **LES INCONTOURNABLES**

Les Œufs Meurette	15,00 €
The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon	23,00 €

### **LES PLATS**

Entrecôte 220g, Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade	25,00 €
Mignon de Porc, Fèves, Pommes de Terre Grenaille,	20,00 €
<i>Jus au Lard</i>	
Cabillaud, Millefeuille de Légumes Confits, Caviar d'Aubergine,	22,00 €
<i>Jus Crustacés</i>	
Gambas, Linguine au Pesto, Tomates Séchées	21,50 €

### **LES CLASSIQUES DU GOLFEUR**

Carbonade de Paleron de Bœuf, Frites et Salade	20,00 €
Steak Tartare, Frites et Salade	19,00 €
Salade César au Poulet Grillé	19,00 €
Club-Sandwich Poulet, Frites et Salade	17,00 €
Potjevleesch, Frites et Salade	16,00 €
Spaghetti Bolognaise	14,00 €
Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade	10,50 €
Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade	13,00 €
Croque-Monsieur, Frites et Salade	10,50 €
Croque-Madame, Frites et Salade	11,50 €
Assiette de Légumes de Saison	16,00 €

### **LE FROMAGE**

Assiette de 3 Fromages Affinés et Sélectionnés par Vincent Vermesse	12,00 €
<i>"Terre de Fromages"</i>	

### **LES DESSERTS**

Le Café Gourmand	10,00 €
Sur l'Idée de la Balle de Golf (Sphère chocolat Blanc, Cœur Pistache)	10,00 €
Tartelette Framboises	10,00 €
Le Saint-Honoré	10,00 €

## Les Boissons

### Apéritifs

Américano Maison	9.50 €
Apérol Spritz	9.50 €
Coupe de Taittinger (12cl)	10.00 €
Kir Aligoté	5.50 €
Kir Royal (12 cl)	11.00 €
Picon Bière ou Vin Blanc	5.50 €
Ricard (2 cl)	4.00 €
Martini Rouge/Blanc(6cl)	6.00 €
Campari (6 cl)	6.00 €
Porto rouge (6cl)	6.00 €
<b><u>Pressions</u></b>	
Stella 25cl	3.00 €
Leffe	4.00 €
Loburg	4.00 €
Hoegaarden	4.00 €
Bière du Mois	4.50 €

### Les Vins au Verre (12 CL)

Cépage Aligoté	4,00 €
Cépage Sauvignon	4,50 €
Cépage Chardonnay	6,00 €
Cépage Viognier	5,50 €

### Les Vins Rouges

Bordeaux	4,50 €
Pinot Noir	5,00 €

### Le Vin Rosé

IGP Méditerranée Figère 2021	4,00 €
AOP Côtes de Provence, Figière Cuvée Première, 2021	6,50 €

### Softs 3.50 €

Nestea(20 cl), Orangina (25 cl)
Schweppes Agrumes (25 cl),
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl),

### Jus de Fruits 3.50 €

Ananas, Abricot, Orange, Pomme,
Pamplemousse rose, Tomate

### Les Eaux

1/2	L
Vittel 3.50 €	6.00 €
San Pellegrino 3.50 €	6.00 €

### Alcools (4 cl) 7.50 €

Famous Grouse, Jameson, Gin Gordon's
Vodka Absolut
Supplément Soda 2 €

## Le Champagne (75 CL)

En Blanc	Taittinger Cuvée Prestige	69 €
----------	---------------------------	------

### Les Vins Blancs (75 CL)

AOP Coteaux du Giennois, 2019	24 €
AOP Graves, Château Carbon d'Artigues, 2019	28 €
IGP Menetou-Salon, Les Bornés, Henry Pellé 2020	31 €
IGP Comté Tolosan, La Cité Orientale, 2020	32 €
AOP Chardonnay, Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, 2020	34 €
AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2019	39 €
AOP Viré Clessé, Jacques Depagneux, 2020	48 €

### Le Vin Rosé (75 CL)

IGP Méditerranée, Figière, 2021	24 €
AOP Côtes de Provence, Figière Cuvée Première, 2021	39 €

### Les Vins Rouges (75 CL)

AOP Bordeaux, L'Enclos du Juge, Les Ferboy, 2019	24 €
IGP Pinot Noir d'Oc, Anne de Joyeuse, 2020	28 €
AOP Saumur Champigny, Domaine de la Perruche, 2019	29 €
AOP Côtes de Bourg, Château La Grolet, 2017	30 €
AOP Reuilly, Les Pierres Plates, Denis Jamain, 2020	30 €
AOP Côtes du Rhône, Esprit de Barville, Brotte, 2017	35 €
AOP Côtes de Provence, La Madrague Charlotte, 2019	39 €
AOP Graves, Château Plégat-La Gravière, 2015	40 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château des Bardes, 2016	49 €
AOP Santenay, Domaine Remoissenet, 2018	70 €