



The Spoon vous accueille tous les jours
De 12 H à 16 H

Suivez nous sur les réseaux sociaux



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

Merci de Votre Compréhension

Carte Restaurant

Les Entrées

Terrine de Campagne Maison, Echalotes Compotées à la Crème de Framboise 11,00 €

(Homemade Pâté, Shallot Jam with Raspberry Liqueur)

Poireau Rôti Froid, Vinaigrette, Mimosa, Noisettes 10,00 €

(Cold Roasted Leek with Deviled Egg, Hazelnut)

Rillettes aux 2 Saumons, Salade de Roquette 11,00 €

(2 Salmon Rillettes, Roquette Salad)

Menu Enfant à 15 €

(Enfant Maxi 12 ans)

Spaghetti Bolognaise

Steak Haché, Œuf au Plat et Jambon

Et

1 Glace

Les Incontournables

Les Œufs Meurette

16,00 €

(Œufs Pochés, Sauce Vin Rouge, Lard, Champignons, Epinards)

(Eggs with Bacon, Onions, Mushrooms, Spinach in a Red Wine Sauce)

The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon

23,00 €

(Black Angus Burger, Avocado, Fries and Salad)

Les Plats

Terre

Rumsteak 180G, Sauce au Roquefort, Palet de Pommes de Terre Confit, Salade

25,00 €

(Rumpsteak with Blue Cheese Sauce, Candied Potato Puck, Salad)

Suprême de Pintade, Ecrasé de Pommes de Terre, Carottes, Jus corsé

24,00 €

(Guinea Fowl Supreme, Mashed Potatoes, Carrots, Meat Juice)

Mer

Saint-Jacques, Céleri, Choux de Couleur, Jus de Viande Réduit

29,00 €

(Scallops, Celery, Colored Cabbages, Meat Juice)

Choucroute de la Mer, Sauce Beurre Blanc (Cabillaud, Saumon et Gambas)

28,00 €

(Seafood Sauerkraut with Codfish, Salmon, and Prawn, "Beurre Blanc" Sauce)

Végétal

Assiette de Légumes de Saison

16,00 €

(Seasonal Vegetables)

Carte du Golfleur

La Salade et Les Club-Sandwichs

Salade César à la Volaille 19,00 €

(Salad, Grilled Poultry, Parmesan, Croutons, Tomatoes, Caesar Salad Sauce)

**Salade de Gésiers, Magret de Canard, Pomme Verte, Noix,
Vinaigrette de Cidre** 25,00 €

(Salad with Gizzards, Smoked Duck, Breast, Green Apple, Nuts and Cider Dressing)

Club-Sandwich Volaille, Frites et Salade 19,50 €

(Pain de Mie, Volaille, Bacon, Laitue, Tomates, Œuf, Mayonnaise)

(Toasted Bread, Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Egg and Mayonnaise)

Club-Sandwich Saumon Fumé, Frites et Salade 20,00 €

(Pain de Mie, Saumon Fumé, Laitue, Concombre, Tomate, Œuf, Crème Aneth)

(Toasted, Smoked Salmon, Cucumber, Lettuce, Tomato, Egg, Dill Cream)

Les Régionaux

La Carbonade de Paleron de Bœuf, Frites et Salade 22,00 €

(Beef Paleron Cooked in Beer, Fries and Salad)

Le Potjevleesch, Frites et Salade 17,00 €

(Mixed of Rabbit, Porc and Poultry Cooked in Jelly, Fries and Salad)

Les Classiques

Steak Tartare, Frites et Salade 21,00 €

(Beef Tartar, French Fries and Salad)

Spaghetti Bolognaise 16,00 €

(Spaghetitis Pasta and Bolognaise Sauce)

Steak à Cheval, Frites et Salade 18,00 €

(Beef Burger Steak with Egg on top, French Fries and Salad)

Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade 11,50 €

(Fried eggs and Ham served with French Fries and Salad)

Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade 13,50 €

(Ham, Cheese and Mushroom Omelette with French Fries and Salad)

Croque Monsieur, Frites et Salade 11,00 €

(Toasted Ham & Cheese Sandwich with French Fries and Salad)

Croque Madame, Frites et Salade 12,50 €

Toasted Ham & Cheese, Fried Egg on Top with French Fries and Salad)

Les Fromages de la Région

**Assiette de 3 Fromages, Affinés et Sélectionnés par Vincent
Vermesse "Terre de Fromages"**

12,00 €

Les Desserts

Le Café Gourmand

12,00 €

(Coffee with a selection of mini desserts)

Sur l'Idée de la Balle de Golf

11,00 €

*(Sphère Mousse Chocolat Blanc, Cœur Pistache, Croustillant et Biscuit Pistache)
(White Chocolate Mousse, Pistachio Heart, Pistachio Crispy and Biscuit)*

Royal Chocolat Revisité

11,00 €

(Chocolate Mousse, Almond Cake And Crispy Praliné)

**Pommes Confites sur un Biscuit Sablé et sa Quennelle Pomme
Vanille**

11,00 €

(Candied Apple , Biscuit , Apple and Vanilla Cream)

La Part de Tarte aux Fruits du Moment

9,00 €

(Seasonal Fruit Pie)