La Table du Beaujolais vous propose

LES ENTRÉES

Salade du Golf (tenders de poulet maison, jambon, œuf, parmesan)	Pt 14€ / Grd 18€
Salade Océane (saumon gravlax, crevettes, avocat, pamplemousse)	Pt 14€ / Grd 18€
Pâté en croûte “Maison Bobosse”, pickles	12€
Croûte aux champignons à la jurassienne (sauce aux champignons et au vin jaune)	14€

LES PLATS

Ravioles épinards-ricotta, sauce aux champignons (végétarien)	17€
Andouillette à la fraise de veau Bobosse, sauce moutarde à l’ancienne, frites	23€
Pièce du boucher, sauce au choix , frites et salade	Voir ardoise
Tartare de bœuf au couteau (180 g) ou César, frites et salade	22€
Poisson du marché	Voir ardoise
Burger du Golf (Steak, rösti, fromage fumé, bacon, cornichon, sauce au poivre) frites et salade	21€
Fondue suisse pour 2 personnes	26€/pers
Fondue suisse pour 2 personnes, planche de jambon blanc et jambon cru	28€/pers

LES DESSERTS

Fromage blanc fermier du Passeloup	6€
Assortiment de fromages secs	8€
Café gourmand	12€
Carpaccio d’ananas, sirop à la menthe et sorbet	8€
Pavlova ardéchoise (meringue, glace noisette, crème de marron)	8€
Fondant au chocolat et glace vanille	8€
Coupe de glaces artisanales (Glacerie des Pierres Dorées)	2 bles 8€/3 bles 10€

Liste des allergenes à consulter au bar du restaurant

La Table
DU BEAUJOLAIS

MENU PETIT GOLFEUR *(-12 ans)*

Plats aux choix , glace artisanale et boissons 14€
(tender de poulet maison ou steak haché frites)

SNACKING

Planche mixte du golfeur, charcuteries et fromages	18€
Saucisson sec, cornichons, beurre	12€
Assiette de frites	7€