

La Carte Bistrot

Nos Entrées

Bruschetta	7,50 €
<i>Tartine de pain grillée frottée à l'ail avec marinade de tomates, oignons, Parmesan et citron</i>	
6 Escargots au beurre persillé	7,50 €
<i>Cuits au four et servis avec du pain grillé</i>	
Assiette de saumon fumé	8,50 €
<i>Servie avec son panaché de salade</i>	
Carpaccio de boeuf	8,50 €
<i>Servi avec des copeaux de Parmesan, de la salade, huile d'olive et citron</i>	
Terrine de foie gras	12,50 €
<i>Servie avec de la confiture d'oignons et toasts de pain de campagne</i>	

Menus du Jour

Le Midi	
Entrée - Plat - Dessert	15,50 €
Entrée - Plat / Plat - Dessert	12,50 €
Plat	9,50 €

Le Soir , consultez notre menu sur ardoise - renouvellement régulier	24,50 €
-----------------------------------------------------------------------------	---------

Nos Spécialités

Le Hamburger des Chefs	12,50 €
<i>Steak haché de 160g. Façon bouchère, pain artisanal & frites</i>	
Fish & Chips maison	13,50 €
<i>Filet de cabillaud en beignet à la bière accompagné d'une sauce tartare & frites</i>	

Nos Plats

Omelette	
Fromage	9,50 €
Jambon	10,50 €
Cèpes	12,50 €
Confit de canard	14,50 €
<i>Servi avec sa réduction de vin rouge et pommes Granny Smith</i>	
1/2 Magret de canard	16,00 €
<i>200g. Sauce au miel</i>	
Souris d'agneau	16,00 €
<i>Sauce aux fruits rouges</i>	
Cassolette saumon et cabillaud	16,50 €
<i>Aux petites crevettes et aux petits légumes</i>	
Entrecôte Française	18,00 €
<i>Viande VBF - Sauce bordelaise ou Sauce au poivre</i>	

Nos Salades

	Petite	Grande
Salade César	6,50 €	11,50 €
<i>Poulet grillé, parmesan, oeuf poché, croutons, tomates & sauce César maison</i>		
Salade Rocamadour	7,50 €	11,50 €
<i>Tomates, noix, fromage de Rocamadour chaud sur toast</i>		
Salade Périgourdine	8,50 €	14,50 €
<i>Tomate, magret fumé, gésiers de dinde, cerneaux de noix, foie gras sur toast</i>		

Bon Appétit !

Nos Desserts Maison

Gâteau grand-mère	6,00 €	Le dessert du moment	5,50 €
<i>Aux pommes et gratiné au rhum</i>		<i>Demandez à nos serveurs</i>	
Gâteau aux noix	5,50 €	Mousse au chocolat	5,50 €
Cheesecake	5,50 €	Café Gourmand	7,00 €

RESTAURANT
du Golf

☎ 05 65 27 56 02

Ouvert tous les jours d'Avril à Octobre
www.souillaccountryclub.com

Les Boissons

Les Eaux Minérales

Vittel - 25 cl			2,50 €
Evian		San Pellegrino	
50 cl	3,50 €	50 cl	4,00 €
1 L	5,50 €	1 L	6,00 €

Les Sodas & Jus

Sirop à l'eau - syrop & water	2,00 €
Limonade pression	2,50 €
Coca Cola, Light	2,90 €
Orangina	2,90 €
Ice Tea	2,90 €
Diabolo - syrop & limonade	2,90 €
Perrier	2,90 €
Gini	2,90 €
Schweppes	2,90 €
Tonic ou agrumes - tonic or citrus	
Machin	3,00 €
Schweppes & jus d'orange - orange juice	
Chose	3,00 €
Schweppes & pamplemousse - grapefruit	
Supplément sirop - syrop	0,30 €
Jus - juices	2,90 €
Orange, abricot, pomme, pamplemousse, tomate - orange, apricot, apple, grapefruit, tomato	

Les Boissons Chaudes

Expresso	1,50 €
Expresso décaféiné - decaffeinated	1,50 €
Noisette - espresso & milk	1,60 €
Double expresso	2,50 €
Thé / infusion - tea / infusion	2,50 €
Chocolat chaud - hot chocolate	2,50 €
Grand Crème - milky coffee	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Irish Coffee	7,00 €

Les Digestifs

Calvados, Get, Baileys, Amaretto, Cointreau, Poire, Sambuca	5,00 €
Grand-Marnier	6,00 €

Les Vins

Blanc, Rosé ou rouge	
Verre 16cl	3,00 €
Pichet 25 cl	4,50 €
Pichet 50 cl	8,50 €
Pichet 1 L	15,00 €

Les Bières

Stella artois pression - draft	
15 cl	1,70 €
25 cl	3,00 €
50 cl	5,90 €
Leffe pression - draft	
15 cl	2,20 €
25 cl	4,00 €
50 cl	7,00 €
Bière sans alcool - alcohol-free beer	3,00 €

Le Cidre

Brut 25 cl	3,30 €
------------	--------

Les Apéritifs

Alcool anisé, Kir, Porto, Suze	
Martini, Muscat, Campari, Fenelon	3,00 €
Whisky, Gin, Rhum, Vodka	6,00 €
Avec soda - with mixer	
Coupe de Champagne	6,00 €
Kir Royal	6,50 €
Whiskys	
William Lawson's	5,00 €
Southern comfort	5,00 €
Glenrothes	7,00 €
Rhums	
Havana Club	6,00 €
The Arcane	7,00 €
Vodkas	
Smirnoff	5,00 €
Absolut	6,00 €
Zubrowska Bison Grass	6,00 €
Gins	
Gordon's	5,00 €
Bombay Sapphire/Tanqueray	6,00 €

Cognac, Vieille Prune	7,00 €
Armagnac	10,00 €