

# Nos Entrées

---

## starter

### **Frisée aux lardons, croutons à l'huile d'ail, œuf et vinaigre de framboise**

(Curly salad, croutons with garlic oil, eggs, and raspberry vinegar)

**23.00€**

### **Salade de lentilles et son os à moelle gratiné**

(Lentils salad with marrow bone gratinated)

**23.00€**

### **Velouté de champignons et cèpes**

(Mushroom and cep soup)

**22.00€**

### **Croustillant de chèvre chaud et lard grillé**

(Warm goat cheese crisp with grilled bacon)

**22.00€**

### **Pizza aux truffes et copeaux de jambon cru**

(Truffle pizza with shavings of raw ham)

**24.00€**



# Nos Viandes\*

---

## *Meats*

### **Joue de porc confite, et sa poire au vin rouge**

(Pork cheek confit and pear with red wine)

**26.00€**

### **Burger de boeuf aux truffes et cheddar**

(Truffles beef burger with cheddar)

**26.00€**

### **Tournedos de boeuf snacké, jus corsé au poivre**

(Beef tournedos, with pepper juice)

**30.00€**

- *Une Garniture au choix : purée, riz, légumes, frites ou salade*
- *Garnitures supplémentaires 2.50€*

- 
- *Une Garniture au choix : purée, riz, légumes, frites ou salade*
  - *Garnitures supplémentaires 2.50€*

## Nos Poissons

### *Fishes*

### **Cuisses de grenouilles en persillade**

(Frog legs with parsley)

**30.00€**

### **Blanquette de saumon et lotte à l'aneth**

(Blanquette of salmon and monkfish with dill)

**26.00€**



# Nos Tartares\*

---

réparés à la minute

## **Tartare de boeuf** et carpaccio de truffes

(Beef tartar with truffles carpaccio)

**28.50€**

## **Tartare à l'italienne** au parmesan

(Italian beef tartar with parmesan cheese) )

**23.50€**

## **Tartare de boeuf traditionnel**

(Traditionnal beef tartar)

**22.50€**

## **Tartare de saumon, citron et herbes fraîches**

(Salmon tartar, lemon and fresh herbs)

**26.50€**

\*Accompagnés de pommes de terre frites  
et salade.



# Nos Pâtes et Risottos

---

*asta and Risottos*

**Linguines à la tomate, (*Linguine with tomato sauce*) 17.00€**

**Linguines à la carbonara, (*Linguine with carbonaro sauce*) 17.00€**

**Linguines aux truffes, (*Linguine with truffles*) 23.00€**

**Linguines champignons et cèpes, (*Linguine with mushrooms and cep*) 23.00€**

**Risotto aux cèpes, (*Risotto with cep*) 25.00€**

**Risotto parmesan et truffes, (*Risotto with parmesan cheese and truffles*) 25.00€**

**Risotto carbonara, (*Risotto with carbonara sauce*) 22.00€**

---

## Le coin des gourmands

**10.00€ - Le dessert au choix**

**Café ou thé gourmand**

(Coffee or tea gourmand)

**Tarte fine aux Pommes**

(Apple pie)

**Cheese-cake légèrement citronné et coulis de fruits rouges**

(Lemon cheese-cake with red fruit coulis)

**Nougat glacé aux éclats de marrons caramélisés**

(Iced nougat, with caramelised chestnut)

---

**Tenue correcte exigée** : Dans l'intérêt et le respect de notre clientèle, une tenue correcte est exigée. **Le mini-short** et les **chaussures de plage ou piscine en plastique sont interdits**. **Le débardeur** est également interdit pour les messieurs.

Nos amis les chiens ne sont pas admis au club house et en salle

**Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.**

# NOS VINS

---

RESTAURANT "LA CLOSERIE"

*La Closerie*



---

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX  
POUR LA SANTÉ.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TARIFS DES CONSOMMATIONS EN TTC



---

# Blanc

---

	14 cl	75 cl
<b>*Cuvée MADELEINE EN SEGUR-IGP TARN - (Chardonnay)</b> <i>Arôme grillé, beau volume et une finale fumée.</i>	7,50€	37,00€
<b>*BLANC D'AMOUR – GRIGNAN LES ADHEMAR Blanc 2021 –</b> (Grenache+Viognier+Marsanne + Roussanne) <i>- notes de pomelo, pêche de vigne, litchi et d'acacia.</i>	7,00€	34,00€
<b>*SABLET BLANC BIO PASQUIERS BIO ( Marsanne + Roussanne + Clairette)</b> <i>- arôme de fleurs blanches et touche de noisette - fumé, rond, gras, opulent...</i>	7,50€	37,00€
<b>*SAUVIGNON D'OR – IGP TARN – Domaine EN SEGUR</b> <small>(Beef tartar with truffles carpaccio)</small> <i>- notes d'agrumes confits avec une belle fraîcheur</i>	7,50€	37,00€
<b>*CROZES HERMITAGE Blanc « PAPILLON D'OR » (60% Marsanne30% Roussanne)</b> <i>- arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes et de l'aubépine en finale</i>		63,00€
<b>BAILLI DE PROVENCE "CÔTE DE PROVENCE"</b>	6,50€	30,00€
<b>BOURGOGNE CHARDONNAY "VIN DE BOURGOGNE"</b>		39,00€
<b>CHABLIS VIEILLES VIGNES "VIN DE BOURGOGNE"</b>		63,00€
<b>CHÂTEAU VAUDOIS "AOP CÔTES DE PROVENCE"</b>		38,00€
<b>CHAMPAGNE PAUL DANGIN</b>	12,00€	69,00€

*\*Sélection établie en collaboration avec Marc CHAPOUTIER, spécialiste  
dans le sourcing et grand passionné de vins depuis plus de 30 ans...*

---

# Rouge

---

14 cl

75 cl

**\*MONTAGNE DE RAUCOULE Château Bizard -**

7,50€

37,00€

**GRIGNAN LES ADHEMAR** (grenache+syra)

*(riche, avec des notes de fruits mûrs - cerise, mûre - et une touche réglissée).*

**\*CROZES HERMITAGE Rouge Bio « PAPILLON »** (100% SYRAH)

63,00€

*Vin très charmeur - notes de fruits mûrs, et une finale avec des notes de poivre blanc et réglisse.*

**\*SABLET Rouge Bio PASQUIERS** (Grenache 60 + Syrah20 + Mourvèdre20 )

7,00€

34,00€

*Vin Rouge - subtil et aromatique avec de petits fruits noirs*

**\*CUVEE GERMAIN IGP TARN Domaine EN SEGUR**

7,50€

37,00€

(Merlot + Syrah + Cabernet Sauvignon)

*Vin rouge du Sud-Ouest- notes de torréfaction et de fruits mûrs.*

**Bailli De Provence "Côte De Provence"**

6,50€

30,00€

**Château Vaudois "AOP Côtes De Provence"**

40,00€

**Vieux Clocher "Côte Du Rhône"**

36,00€

*\*Sélection établie en collaboration avec Marc CHAPOUTIER, spécialiste dans le sourcing et grand passionné de vins depuis plus de 30 ans...*

# Rosés

	14 cl	75 cl
<b>*DE TERRA – LUBERON Rosé 2021 (Syrah, Grenache Noir, Vermentino, Grenache Blanc et Ugni Blanc)</b>	6,50€	30,00€
<i>Notes de fraises et autres fruits rouges. (Idéal à toute heure de la journée)</i>		
<b>*Cuvée H-LANGUEDOC Rosé AOP (80% Grenache + 20% Mourvèdre)</b>	7,00€	34,00€
<i>Notes fruitées de pamplemousse rose, de pêche blanche et notes florales (Idéal à l'apéritif )</i>	Magnum	70,00€
<b>*ROSE INFINIE C.de Provence Rosé Sainte Victoire (Grenache + Syrah + Rolle )</b>	7,00€	34,00€
<i>Arômes de fruits rouges et d'agrumes (idéal en Apéritif et pour tous les repas d'été )</i>		
<b>BAILLI DE PROVENCE "CÔTE DE PROVENCE"</b>	6,50€	30,00€
<b>CHÂTEAU VAUDOIS "AOP CÔTES DE PROVENCE"</b>	7,50€	37,00€

*\*Sélection établie en collaboration avec Marc CHAPOUTIER, spécialiste dans le sourcing et grand passionné de vins depuis plus de 30 ans...*