

# NOTRE CARTE ÉTÉ



Prix en Euros – Taxes et services compris

## Nos salades

Salade César et son croustillant de poulet	23, 00 €
Assiette Provençale, melon, jambon cru, beignets fleurs de courgette, anchoïade	23, 00 €
Gazpacho de tomates et mozzarella burrata	15, 00 €

## Nos Tartares hachés et préparés à la minute

*Accompagnés de pommes de terre frites, salade*

Tartare à l'italienne au Parmesan, (300 Gr)	24, 50 €
Tartare de Bœuf Traditionnel (300 gr)	24, 50 €
Tartare de saumon au citron vert et herbes fraîches	27, 00 €

## Nos viandes & Poisson \*

*\* Une Garniture au choix : légumes, frites ou salade  
– Garniture supplémentaire 3,50 €-*

Entrecôte snackée, marinade au poivre de timut, sauce béarnaise 27,00 €	24, 50 €
Travers de porc confit 25,00 €	24, 50 €
Loup de mer entier rôti au thym 24, 00 €	27, 00 €

## Pâtes

Entrecôte snackée, marinade au poivre de timut, sauce béarnaise	27, 00 €
Travers de porc confit	25,00 €
Loup de mer entier rôti au thym	24, 00 €

## Le Dessert au choix 11 €

Café ou thé gourmand  
Tarte fine aux Pommes et sa glace vanille  
Nougat glacé

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

Tenue correcte exigée :

Dans l'intérêt et le respect de notre clientèle, une tenue correcte est exigée.

Le mini-short, le jean troué 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.

# 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>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>		34,00€
<b>SABLET BLANC BIO PASQUIERS BIO</b> ( Marsanne + Roussanne + Clairette) <i>arôme de fleurs blanches et touche de noisette - fumé, rond, gras, opulent...</i>	8,00€	38,00€
<b>CROZES HERMITAGE Blanc « PAPILLON D'OR »</b> (60% Marsanne30% Roussanne) <i>arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes et de l'aubépine en finale</i>		56,00€
<b>BAILLI DE PROVENCE "CÔTE DE PROVENCE"</b>	7,50€	35,00€
<b>BOURGOGNE BLANC 2020 DOMAINE FOND MOIROUX</b> <b>MÉDAILLE D'OR</b> <i>arômes typiques grand Chardonnay, notes de vanille, brioche. Vin rond et ample</i>	11,00€	55,00€
<b>CHABLIS VIEILLES VIGNES</b> <i>-notes de fruits jaunes, une belle longueur, une finale d'arômes exotiques et une belle minéralité.</i>		58,00€
<b>BEYSANNETTE BLANC "CÔTES DE PROVENCE ST-VICTOIRE"</b> <i>belle robe jaune pâle. Notes de fruits exotique et d'agrumes, agréable fraîcheur.</i>		38,00€
<b>CHARDONNAY VIOGNIER HONDRAT IGT D'OC</b> (50% chardonnay, 50 % viognier) <i>Floral (violette) et fruité (clémentine et pêche) Petit gras plaisant et équilibré par une belle fraîcheur.</i>		35,00€
<b>CHAMPAGNE PAUL DANGIN</b>	12,00€	69,00€

# ROUGE

	14 cl	75 cl
<b>MONTAGNE DE RAUCOULE Château Bizard - GRIGNAN LES ADHEMAR</b> - <i>notes de fruits rouges - touche réglissée.</i>		39,00€
<b>CROZES HERMITAGE Rouge Bio « PAPILLON »</b> <i>notes de fruits mûrs - finale de notes de poivre blanc/réglisse.</i>		56,00€
<b>SABLET Rouge Bio PASQUIERS</b> - <i>subtil et aromatique avec de petits fruits noirs</i>	7,50€	36,00€
<b>CUVEE GERMAIN IGP TARN Domaine EN SEGUR</b> (Merlot + Syrah + Cabernet Sauvignon) - <i>notes de torréfaction et de fruits mûrs.</i>		38,00€
<b>BAILLI DE PROVENCE "CÔTE DE PROVENCE"</b>	7.50€	35,00€
<b>MORGON "Douby" 2021 CH RAOUSSET</b> - <i>beau terroir de Gamay, vin charpenté et puissant.</i>		45,00€
<b>MOULIN A VENT BIO "Gros Vosges" 2020 Médaille d'Or</b> - <i>notes de Whisky tourbé, tabac et notes poivrés.</i>		56,00€
<b>Château GRAND JEAN BORDEAUX SUPERIEUR 2019</b> - <i>mélange fruits rouges et notes vanillées.</i>	7.50€	36.00€
<b>Château du VALLIER CADILLAC 2018</b> - <i>vin ample, onctueux et épicé.</i>		45.00€
<b>BELLA VISTA ROMEO Côtes Catalanes Rouges BIO 2020</b> - <i>notes d'airelles, framboises et mûres, épices de réglisse et parfum de violette.</i>		45.00€
<b>BELLA VISTA HB Côtes du Roussillon Rouge BIO 2019</b> - <i>Vieilles Vignes et 12 mois en chêne / concentré et dense, arômes de fruits rouges et violette et réglisse.</i>		46.00€
<b>CARIGNAN 4 AMOURS</b> <i>IGP Herault.</i> <i>Vin éclatant, notes de griottes, de tapenade et de garrigue.</i>		54.00€
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE - Les Loges Safranier</b> <i>100 % grenache, assez rare. Vin élégant, intense et ample qui offre une belle puissance. Nez distingué, complexe, grande fraîcheur. Bouche élégante, intense et ample.</i>		70.00€

---

# ROSÉ

---

	14 cl	75 cl	150 cl
<b>Cuvée H-LANGUEDOC Rosé AOP</b> <b>(80% Grenache + 20% Mourvèdre)</b> <i>Notes fruitées de pamplemousse rose, de pêche blanche et notes florales</i>	7,00€	34,00€	80,00€
<b>ROSE INFINIE C.de Provence Rosé Sainte Victoire</b> <b>(Grenache + Syrah + Rolle )</b> <i>Arômes de fruits rouges et d'agrumes (idéal en Apéritif et pour tous les repas d'été</i>	8.00€	36,00€	
<b>BAILLI DE PROVENCE "CÔTE DE PROVENCE"</b>	7.50€	35,00€	
<b>PERLES DE ROSE - CUVÉE SPECIALE IGP OC</b> <i>Cinsault et grenache : Vin unique car mise tôt avec gaz carbonique, perles sur la langue, nez expressif, gourmand, fruité et réglisse. Beaucoup d'originalité entre tendresse et éclat.</i>		55,00€	95,00€