



GOLF CLUB SAINT-TROPEZ

RESTAURANT LE « G »

Les entrées - Starters

| | |
|--|------|
| Cocktail de tomates cerises et billes de mozza Bufala, pesto maison Cocktail of cherry tomatoes and Bufala mozzarella balls, homemade pesto | 23 € |
| Melon 3 couleurs, pastèque & jambon de Parme - 3-color melon, watermelon & Parma ham | 23 € |
| Billes de fromage, bolet à la truffe et salade - Cheese balls, truffle boletus and salad | 21 € |

Les plats - Main Courses

| | |
|---|------|
| Le tartare du Chef de boeuf Charolais, frites et salade Charolais beef tartare, french fries and salad | 24 € |
| Pièce du boucher Butcher's Piece « Chuck Flap » Black Angus USA | 36 € |
| Linguine à la Boutargue Linguine with Boutargue | 24 € |
| Calamars persillés à la plancha Grilled squid with parsley | 28 € |

Kids Golfers

| | |
|--|------|
| 1 plat au choix + 2 boules de glaces - 1 dish + 2 scoops of ice cream | 17 € |
| Steak haché du boucher et frites - Butcher's minced meat steak with french fries | |



GOLF CLUB SAINT-TROPEZ

RESTAURANT LE « G »

Desserts

| | |
|--|------|
| Panacotta aux fruits rouges - Panacotta with red berries | 10 € |
| Tarte Tatin aux fruits de saison, pâte feuilletée à la fleur de sel, boule de glace vanille & chantilly Tarte Tatin with Fresh fruits, Fleur de sel puff pastry, scoop of vanilla ice cream & whipped cream | 15 € |
| Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille Chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream | 15 € |
| Le Café gourmand - Gourmet coffee | 17 € |

Coupes glacées - Ice cream cups

| | |
|--|------|
| Coupe coppa café ou Choco Noisette ou Yaourt fruit des bois ou Flûte Limocello (+2€) | 10 € |
| Boule de glace : Ice cream scoop | 4 € |
| Vanille - Vanilla | |
| Fraise - Strawberry | |
| Choco - Chocolate | |
| Rhum Raisin - Rum Raisin | |
| Banoffée - Banoffee | |

Les boissons

| | | |
|-----------------|---------|-----|
| Evian | 1 litre | 8 € |
| San Pelligrino | 1 litre | 8 € |
| Café expresso | | 4 € |
| Thé ou infusion | | 5 € |