



LE SWING

club house

— LA CARTE —

PLATS/MAIN COURSES (de 12h à 15h/ 12am to 3pm)

Pièce du Boucher (180gr) retour du marché Frites ou salade ou légumes de saison 22€
Butcher selection

Ardoise du jour en fonction du marché 17€
Today's special

NOS SALADES / SALADS (de 12h à 18h/ 12am to 6pm)

Salade Donat: Jeunes pousses de roquette, concombre, saumon fumé et radis 17€
Donat salad: Rocket salad, cucumber, smoked salmon, radish

Salade Caesar: Romaine, copeaux de parmesan, filet de poulet, anchois, croûtons 17€
Caesar salad: Romaine lettuce, parmesan cheese, chicken fillet, anchovy, croutons

Veau Vitello Tonnato: Noix de veaux, câpres, œuf de caille, parmesan et mesclun 17€
Veal Vitello Tonnato salad: Veal, capers, quail egg, parmesan cheese, mesclun

SANDWICHES « BAGUETTE » (de 9h à 18h/ 9am to 6pm)

Jambon blanc, jambon de pays, fromage ou saucisson sec 5€
Ham or Serrano ham or cheese or dry sausage

Jambon-fromage 7€
Ham and cheese

Poulet, tomates, salade, mayonnaise 7€
Chicken, tomatoes, lettuce, mayonnaise

Crudités 7€
Crudeness

SUR LE POUCE / SIMPLY PREPARED (de 12h à 18h/ 12am to 6pm)

Assiette de frites* 7€
French fries

Croque chèvre-tomate, salade et chips 8€
Grilled goat cheese and tomato sandwich, green salad and crisps

Pizza sandwich aux 3 fromages (Mozzarella, Emmental, Gorgonzola) 8€
Pizza Sandwich « 3 cheeses »

La planche de fromage 10€
Cheese board

Panini jambon, fromage, salade et chips ou frites 11€
Panini with ham, cheese, salad and crisps

Panini poulet, fromage, salade et chips ou frites 11€
Panini with chicken, cheese, salad and crisps

Club Sandwich blanc de volaille, salade et chips ou frites* 12€
Club Sandwich with chicken

La planche paysanne à partager (Comté, Jambon Serrano, Saucisson Sec) 12€
Delicatessen and cheese board (Comté cheese, Serrano Ham, saucisson)

— FORMULE — (de 12h à 15h/ 12am to 3pm)

Formule 18 trous : Buffet d'entrées, buffet de plats et buffet de desserts 23€
Starter buffet, main dish buffet - dessert buffet

Formule 9 trous : Buffet d'entrées et buffet de plats ou buffet de plats et buffet de desserts 21€
Starter buffet and main dish buffet or main dish buffet and dessert buffet

Putting : Menu enfant (-12 ans) Buffet de plats, buffet de desserts et soft 15€
Main dish buffet, dessert buffet and soft drink

Practice : Buffet de desserts 10€
Dessert buffet

*Les frites sont disponibles de 12h à 15h



LE SWING

club house

SÉLECTION DU SOMMELIER

Apéritifs

Kir vin blanc 15cl	7€
Ricard, Pastis 5cl	7€
Martini 5cl	7€
Porto Tawny 7cl	7€
Porto Lagrima 7cl	7€
Suze	7€
Jack Daniel 5cl	9€
Four Roses 5cl	9€
Gin Gordon's 15cl	9€
Bloody Mary 15cl	9€
Apérol Spritz 15cl	9€
Kir Royal 15cl	9€

Sélection de bières

Pression :	15cl	25cl	50cl
1664	2,5€	3€	5€
Grimbergen	3€	4€	6,75€
Panaché		3€	5€
Monaco		3€	5€
Bouteille :			
Bière sans alcool 25cl			4,5€

Sodas et Jus de Fruits 3€

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl

Limonade, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Fuzetea, Perrier 25cl

Sélection de jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate, pomme, pamplemousse,) 25cl

Cocktails Sans Alcool 33cl 6€€€

Chose (Pamplemousse, Tonic)

Machin (Orange, Tonic)

Vin au verre 15cl 7€€

2016 Touraine Sauvignon « Pointe d'agrumes »
Domaine F.X Barc
IGP Pays de Loire (blanc)

2017 Château Pesquié « Cuvée Terrasse »
AOC Ventoux, Vallée du Rhône (rosé)

2015 Dourthe n°1
AOC Bordeaux (rouge)

Vin Blanc

Bouteille 75cl

2016 Touraine Sauvignon « Pointe d'agrumes »
IGP Pays de Loire 24€

2016 Château Bonnet, Domaine André Lurton
AOC Bordeaux 25€

2016 Domaine de Valdicion
IGP Les Alpilles 26€

2016 Château Pesquié « Cuvée Terrasse »
AOC Ventoux 28€

2016 Château de la Jaubertie
AOC Bergerac 28€

2016 Dourthe n°1
AOC Bordeaux 28€

2016 Domaine du Loou « Esprit de blanc »
AOC Coteaux Varois en Provence 31€

2015 Château Margilière «Bastide »
AOC Coteaux Varois en Provence 33€

2016 Domaine d'Eole
AOC Coteaux d'Aix en Provence 33€

Vin Rouge

Bouteille 75cl

2015 Domaine de Valdicion
IGP Les Alpilles 26€

2016 Chinon « La Petite Timonerie »
AOC Chinon 27€

2016 Château Pesquié « Terrasse »
AOC Ventoux 28€

2015 Dourthe n°1
AOC Bordeaux 28€

2014 Château Margilière «Bastide »
AOC Coteaux Varois en Provence 33€

2014 Domaine du Loou « Vieilles Vignes »
AOC Coteaux Varois en Provence 33€

2012 Château Bonnet Domaine Lurton
AOC Bordeaux 34€

2014 Domaine d'Eole
AOC Coteaux d'Aix en Provence 35€

2012 Les Terrasses de Tour Christophe
AOC Saint Emilion Grand Cru 50€

Vin Rosé

Bouteille 75cl

2017 Beau Mayne
AOC Bordeaux 19€

2017 Domaine de Valdicion
IGP Les Alpilles 26€

2017 Château Pesquié « Cuvée Terrasse »
AOC Ventoux 28€

2016 Dourthe n°1
AOC Bordeaux 28€

2016 Domaine du Loou Rosé de Printemps
AOC Coteaux Varois 35€

Champagne

Nicolas Feuillatte Brut 15cl 9€

Nicolas Feuillatte Brut 75cl 52,5€
AOC Champagne : Chardonnay, Pinot noir

Les Eaux

Vittel 50cl 3,75€ 1l 4,5€

San Pellegrino 50cl 3,75€ 1l 4,5€

Les Thés 3€€€

Thé Noir

Earl Grey
Breakfast
Darjeeling

Infusions

Verveine
Camomille
Menthe poivrée
Tisane du Berger

Thé Vert

Touareg
Bali

CAFETERIE

Expresso 1.8€

Café crème 1.8€

Double Espresso 3€

Cappuccino 3€

Chocolat Chaud 3€

DIGESTIF 5cl

Eau de vie (Poire, Mirabelle) 9€

Cognac Hennessy Fine de Cognac 9€

Calvados Pays d'Auge 8ans 9€

Get 27, Get 31 9€