

Menu du jour
Lunch special

26€

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR

Starter of the Day + Main Course

ou

PLAT DU JOUR - DESSERT DU JOUR

Main Course + Dessert of the Day

31€

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR - DESSERT DU JOUR

Starter of the Day + Main Course + Dessert of the Day

Nos plats du jour sont proposés en quantité limitée
Merci de votre compréhension.

Menu p'tit Golfeur

Junior Menu

Jusqu'à 10 ans

Reserved for foodies aged 10 and under

15€

UN SIROP AU CHOIX

A Flavored Syrup of Your Choice

POULET CROUSTILLANT AUX CORN-FLAKES ET FRITES

FRAÎCHES

Crispy Cornflakes Chicken & Fresh-Cut Fries

DEUX BOULES DE GLACES AU CHOIX

Two Scoops of Ice Cream of Your Choice

Les douceurs de la Cheffe

9€

ASSIETTE DE FROMAGES

SELON L'ARRIVAGE DU FROMAGER

Cheese Plate

Selection Depending on the Cheesemonger's Delivery

GLACES ARTISANALES - *Relais d'or*

PARFUMS AUX CHOIX

2 boules - 6€ / 3 boules 8,50€

Supplément Chantilly 0,50€

Artisanal Ice Cream

Flavors of Your Choice

2 scoops - €6 / 3 scoops - €8.50

Whipped cream topping: €0.50

10€

CAFÉ GOURMAND

SELON L'HUMEUR DE LA CHEFFE

Gourmet Coffee

Sweet Bites Inspired by the Chef's Whim

8€

FRAISES DE MALLEMORT

MENTHE POIVRÉE, SABLÉ BRETON ET GANACHE CHOCOLAT BLANC

Mallemort Strawberries

Peppermint, Breton Shortbread & White Chocolate Ganache

8,50€

PROFITEROLES

CHOUX AVEC CRAQUELIN, GLACE VANILLE, CHANTILLY

ET SAUCE CHOCOLAT

Profiteroles

Craquelin Choux, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream & Hot Chocolate Sauce

8,50€

CITRON

MOUSSE CITRON AU FROMAGE BLANC, LEMON CURVE

MERINGUE ET PASTIS

Citrus Delight

Lemon & Fromage Blanc Mousse, Lemon Curd, Meringue & a Hint of Pastis

9,50€

MELBA GLACÉE

PÊCHE DE PROVENCE POCHÉE DANS UN SIROP VERVEINE-CITRON, GLACE À LA

PÊCHE DE VIGNE ET COULIS DE FRUITS ROUGE

Iced Melba

Poached Provence Peach in a Verbena-Lemon Syrup, Vineyard Peach Ice Cream &

Red Berry Coulis

La Table
DE PONT ROYAL



RESTAURANT

Entrées

- 11€

ASPERGES DE MALLEMORT CUITES VAPEUR, SABAYON AUX AGRUMES
PICKLES ET OSEILLE

Steamed Mallemort Asparagus, Citrus Sabayon, Pickled Vegetables & Sorrel
- 8€

CROMESQUIS DE BRANDADE AVEC AIOLI À LA PROVENÇALE

Crispy Brandade Croquette, Provençal Aioli
- 7€

VÉRITABLE OEUFS MIMOSA À LA SARDINE

Traditional Deviled Eggs with Sardine
- 11€

ARTICHAUT DE PROVENCE, À EFFEUILLER, SALADE DE HARICOTS VERTS
ET VINAIGRETTE DE LA CHEFFE

Provençal Artichoke to Peel and Share, Green Bean Salad & Chef's Signature Vinaigrette

Planches

- 18€

PLANCHE GRECQUE

TROIS MEZZÉ GRECQUE, FEUILLE DE VIGNE ET BEIGNETS DE COURGETTES
SERVI AVEC DEUX PAINS PITA

Greek Platter

Three Traditional Greek Mezze, Vine Leaf Dolma & Zucchini Fritter
Served with Two Warm Pita Breads
- 16€

PLANCHE FROMAGE

SÉLECTION DU MOMENT AVEC CHUTNEY

Cheese Platter

Seasonal Selection with Chutney
- 16€

PLANCHE CHARCUTERIE

SÉLECTION DU MOMENT AVEC CORNICHON ET BEURRE DEMI-SEL

Charcuterie Platter

Seasonal Selection with Pickles and Lightly Salted Butter

Tartanes

- 21€

TARTARE DE SAUMON

POMME GRANNY-SMITH, SOJA, CÉBETTES, CHILI, CACAHUÈTES
SALADE ET FRITES FRAÎCHES

Salmon Tartare

Granny Smith Apple, Soy Sauce, Spring Onion, Chili & Peanuts
Served with Salad and Fresh-Cut Fries
- 21€

TARTARE DE BOEUF

COUPÉ AU COUTEAU, ASSAISONNÉ PAR LA CHEFFE

Beef Tartare

Hand-Cut and Seasoned by the Chef - Served with Salad and Fresh-Cut Fries

Salades

- 19€

CESAR

ROMAINE, POULET CROUSTILLANT, TOMATES, OEUF DUR, CROÛTONS ET SAUCE CESAR

Caesar Salad

Romaine Lettuce, Crispy Chicken, Tomatoes, Hard-Boiled Egg, Croutons & Caesar Dressing
- 19€

BURRATA CRÉMEUSE

TOMATES DE COULEURS DE PROVENCE, PESTO AUX AMANDES
FOCACCIA TOASTÉE ET PASTÈQUE

Creamy Burrata

Heirloom Tomatoes from Provence, Almond Pesto, Toasted Focaccia & Watermelon
- 21€

POKE BOWL

BASE DE QUINOA, LÉGUMES CRU-CUIT MARINÉS, CACAHUÈTES ET
SAUCE SOJA-MISO

Aux choix : Beignets de courgettes

Plats

- 24€

TAGLIATA DE BOEUF

BAVETTE ALLER-RETOUR, CRÈME D'ANCHOIS, SAUCE VIERGE AU BASILIC, PARMESAN
ROQUETTE ET FRITES FRAÎCHES

Beef Tagliata

Seared Flank Steak, Anchovy Cream, Basil Vierge Sauce, Parmesan, Arugula & Fresh-Cut Fries
- 21€

BURGER PONT ROYAL

PAIN BRIOCHÉ, STEACK DU BOUCHER, SAUCE RELISH, CHEDDAR, POITRINE GRILLÉE
OIGNONS CONFITS, SALADE ET FRITES FRAÎCHES

Pont Royal Burger

Brioche Bun, Butcher's Beef Patty, Relish Sauce, Cheddar, Grilled Bacon
Caramelized Onions, Lettuce & Fresh-Cut Fries
- 21€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

ESCALOPE DE VEAU PANÉ, SPAGHETTI, SAUCE TOMATE A L'AIL, CHAMPIGNONS SAUTÉS
ET PARMESAN

Milanese-Style Veal Cutlet

Crispy Breaded Veal, Spaghetti al Pomodoro with Garlic, Sautéed Mushrooms & Parmesan
- 26€

POULPE FONDANT SNACKÉ

AUBERGINES AU MISO, CHORIZO, FETA ET SAUCE CHIMICHURRI

Tender Grilled Octopus

Miso-Glazed Eggplant, Chorizo, Feta & Chimichurri Sauce

Pâtes

- 19€

PATES CRÉMEUSES

SPAGHETTI A LA CRÈME DE GORGONZOLA, NOIX CONCASSÉES, CHAMPIGNONS EN
PERSILLADE ET BASILIC FRAIS

Creamy Gorgonzola Pasta

Spaghetti in a Gorgonzola Cream Sauce, Crushed Walnuts, Parsley-Garlic Mushrooms & Fresh Basil
- 19€

PASTA VERDE

PENNE, PETIT-POIS, PESTO AUX AMANDES, HARICOTS VERTS, COURGETTES ET
TOMATES SÉCHÉES

Pasta Verde

Penne with Green Peas, Almond Pesto, Green Beans, Zucchini & Sun-Dried Tomatoes

Pièces entières

À PARTAGER OU EN ÉGOÏSTE (ENVIRON 1 KG)
To Share... or Not (Approx. 1 kg)

CÔTE DE BOEUF
LABEL ROUGE, SAUCE AU POIVRE DÉGLASSÉ AU WHISKY
RATATOUILLE ET SALADE

80€ POUR 1 PERSONNE / 85€ POUR 2 PERSONNES

Côte de Bœuf
Label Rouge Beef Rib, Pepper Sauce Deglazed with Whisky
Served with Ratatouille & Salad
€80 for 1 person · €85 for 2 people

POISSON ENTIER
SELON ARRIVAGE, SAUCE VIERGE
RATATOUILLE ET SALADE

60€ POUR 1 PERSONNE / 65€ POUR 2 PERSONNE

Whole Fish
Catch of the Day, Vierge Sauce
Served with Ratatouille & Salad
€60 for 1 person · €65 for 2 people