

DEJEUNER

Entrées - Starters

Cœur de laitue au balsamique noir, vieux parmesan, crème à la ciboulette <i>Heart of lettuce with black balsamic vinegar, aged parmesan, cream with chives</i>	14,00 €
Tartare de betteraves, fines tranches de magret fumés, éclats de noisettes <i>Beetroot tartar, thin slice of smoked duck breast, hazelnuts</i>	16,00 €
Salade d'avocat et gambas à la sauce cocktail <i>Avocado salad with prawns and cocktail sauce</i>	18,00 €
Tartare de bœuf au jus de truffe, jeunes pousses de salade <i>Beef tartar with truffle juice, baby leaf salads</i>	20,00 €
Ravioles de lotte et rouget relevées d'une bisque de homard <i>Monkfish and red mullet ravioli with lobster bisque</i>	18,00 €
Quiche maison garnie de volaille, poireau, épinard <i>Homemade poultry quiche, leek, spinach</i>	15,00 €

Menu Enfant

Kids' menu

15,00 €

Assiette de saumon « Le Borvo » fumé au bois de hêtre <i>Smoked salmon</i> Ou
Assiette de tomates et mozzarella <i>Tomatoes and mozzarella</i> ***
Steak haché accompagné de frites <i>Chopped steak with fries</i> Ou
Poisson vapeur et ses légumes <i>Steamed fish and vegetables</i> ***
Assortiment de 2 boules de glaces <i>Selection of 2 scoops of ice cream</i> Ou
Gaufre chantilly sauce chocolat <i>Waffle with whipped cream and chocolate sauce</i>

Plats - Main Courses

Tagliatelles fraîches sauce aux poivrons, burrata crémeuse <i>Fresh tagliatelles pepper sauce, creamy burrata</i>	20,00 €
Burger « Fraicheur » <i>Burger</i>	21,00 €
Tentacule de poulpe rôtie, courgettes et purée de patate douce <i>Roasted octopus tentacle, zucchini and mashed sweet potato</i>	24,00 €
Omelette aux œufs bio de la ferme de JAL, jeunes pousses de salade <i>Omelet with organic eggs from JAL farm and baby leaf salads</i>	16,00 €
Entrecôte Black Angus grillée, frites, salade et sauce béarnaise maison <i>Grilled black angus entrecote, fries, salad and homemade béarnaise sauce</i>	30,00 €
L'Assiette du Golfeur <i>Golf special</i>	18,00 €

Desserts - Desserts

Assiette de fromage, confiture de saison <i>Cheese selection, seasonal marmalade</i>	10,00 €
Assiette de fruits frais <i>Selection of fresh fruits</i>	9,00 €
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly) <i>Dame Blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)</i>	9,00 €
Feuilleté à la pomme Granny Smith, glace à la crème fraîche d'Isigny <i>Granny Smith apple pie, Isigny ice cream</i>	10,00 €
Pavlova citron verveine, coulis de fruits rouges <i>Lemon and verbena pavlova with red fruits coulis</i>	10,00 €

Prix Nets en Euros

La Brasserie La Bégude est ouverte tous les jours de 07h30 à 22h00.

La cuisine est ouverte de 07h30 à 10h30 et de 12h à 21h30.