

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX



### La Ferme de Jal - 35km

Claire Schiavi, à Cipières, nous fournit des œufs bio de qualité, issus d'un élevage en plein air où le bien-être des poules est primordial.

### Down to Earth - 7km

Esra et Estelle, installées à Mouans-Sartoux, nous fournissent une sélection raffinée d'eaux florales telles que l'eau de rose, de sarriette et de lavande, qui ajoutent une touche subtile à nos plats et desserts.

### Apiculteur Daniel Chiapello - 6km

Le miel délicieux utilisé dans notre cuisine est récolté directement sur le domaine du Golf par Daniel Chiapello, apiculteur passionné et soucieux de la préservation des abeilles et de leur habitat.

### Le Ravioli Mobile - 12km

Johanna et Alexandra Persztel, à La Colle-sur-Loup, perpétuent une tradition familiale en fabriquant des raviolis artisanaux d'exception. Leurs produits, faits avec amour, apportent une touche de raffinement à notre menu.

### La Ferme de Jal - 35km

Claire Schiavi, in Cipières, supplies us with quality organic eggs from a free-range farm where the hens' well-being is paramount.

### Down to Earth - 7km

Esra and Estelle, based in Mouans-Sartoux, supply us with a refined selection of floral waters such as rose, savory and lavender, which add a subtle touch to our dishes and desserts.

### Beekeeper Daniel Chiapello - 6km

The delicious honey used in our cuisine is harvested directly on the Golf estate by Daniel Chiapello, a passionate beekeeper concerned with the preservation of bees and their habitat.

### Le Ravioli Mobile - 12km

Johanna and Alexandra Persztel, in La Colle-sur-Loup, perpetuate a family tradition by making exceptional artisan ravioli. Their products, made with love, add a touch of refinement to our menu.

## FORMULES DÉJEUNER (HORS DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS)

<b>Plat du jour</b> <i>Special of the day</i>	22.00 €
<b>Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert</b> <i>Starter + Special of the day or Special of the day + Dessert</i>	28.00 €
<b>Entrée + Plat du jour + Dessert</b> <i>Starter + Special of the day + Dessert</i>	32.00 €

### Entrée au choix - Choice of starter

**Houmous de Pois chiches et Pickles de légumes**  
*Chickpea Houmous and Vegetables Pickles*

**Terrine de campagne Maison à la pistache**  
*Homemade Country pate with pistachios*

**Salade de Hareng, Pommes de terre, Oignons rouges en pickles**  
*Herring, Potatoes salad and red onions pickled*

### Dessert au choix - Choice of dessert

**Café Gourmand ( 4 pièces sucrées)**  
*Gourmet coffee ( 4 sweet items)*

**Tropézienne à la vanille de Madagascar**  
*Tropezienne with Vanilla from Madagascar*

**Savarin Chantilly et fruits de saison**  
*Savarin with whipped cream and seasonal fruits*

### Menu Green fee gourmand

#### Gourmet Green fee Menu

<b>Plat snacking ( Carpaccio, Croque-Monsieur, Omelette ou Club poulet)</b> + <b>Café Gourmand</b> <i>Snack dish (Carpaccio, Croque-Monsieur, Omelet or Chicken club)</i>	24.00 €
<i>Supplément Tartar</i>	4.00 €

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

## ENTRÉES - STARTERS



<b>Terrine de campagne Maison à la pistache</b> <i>Homemade Country pate with pistachios</i>	12.00 €
<b>Salade de Hareng, Pommes de terre, Oignons rouges en pickles</b> <i>Herring, Potatoes salad and red onions pickles</i>	12.00 €
<b>Houmous de pois chiches et Pickles de légumes</b> <i>Chickpea houmous and vegetables pickles</i>	12.00 €
<b>Velouté de lentilles et mousse Foie Gras</b> <i>Lentils soup and foie gras mousse</i>	15.00 €
<b>Gravlax de Saumon aux agrumes, Billes d'agrumes</b> <i>Salmon gravlax with citrus fruit, Citrus fruit balls</i>	18.00 €

## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES - LOCAL SPECIALITIES



Goûter ces saveurs uniques, où chaque plat est une véritable invitation au voyage gustatif et à la découverte des richesses de notre région.

### Entrée / Starter

<b>Brouillade d'oeufs bio à partager de "la Ferme de Jal" et copeaux de poutargue</b> <i>Scrambled eggs to share from "Jal's farm" with poutargue shavings</i>	30.00 €/2 pers
---	----------------

### Plat / Main course

<b>Raviolis nicois à la sauce tomate, Carottes et champignons de la Colle sur Loup "Le Ravioli mobile"</b> <i>Nicois ravioli with tomato sauce, carrots and mushrooms from La Collé sur Loup</i>	25.00 €
---	---------

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

## PLATS A PARTAGER - TO SHARE

### ENTREE-STARTER

**Seiche à la Provençale , et olives Taggiasche** 32.00 € / 2 personnes  
*Provençal cuttlefish with Taggiasche Olives*

### PLATS - MAIN COURSES

**Jarret de veau confit** 72.00 € / 2 personnes

**Pommes de terre grenaille cuite vapeur et salade verte**  
*Slowly braised Veal Shank*  
*Steamed baby potatoes and green salad*

**Poisson à partager selon arrivage pour 2 personnes** 78.00 € / 2 personnes

**Purée de pomme de terre et Beurre rouge**  
*Fish to share according to availability for 2 people*  
*Mashed potatoes, red butter*

## PLATS - MAIN COURSES

**Risotto de riz vénéré au fromage de chèvre frais à la Sarriette** 24.00 €  
*Black rice risotto with cottage goat's cheese perfumed with provencal herbs*

**Saucisse Pérugine aux lentilles** 25.00  
*Perugina Sausages with lentils*

**Filet de turbot rôti, Purée de Panais et chips de Jambon cru** 38.00 €  
*Roast turbot fillet, parsnip purée and cured ham crisps*

## LES CLASSIQUES - THE CLASSICS

**Spaguetti Carbonara** 24.00 €  
*Carbonara Spaguetti*

**Burger Bégude Bacon** 26.00 €  
*Begude burger Bacon*

**Faux filet grillé Sauce Roquefort Frites de patates douces** 28.00 €  
*Grilled tenderloin with Blue cheese sauce, Sweet potatoes fries*

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

## SNACKING



<b>Carpaccio de Boeuf au Pesto, Copeaux de parmesan</b> Servi avec frites et Salade verte <i>Beef Carpaccio with Pesto and Parmesan Shavings</i> <i>Served with french fries and salad</i>	16.00 €
<b>Croque-Monsieur au pain aux graines</b> <i>Croque-Monsieur with seed bread</i>	16.00 €
<b>Croque-Madame au pain aux graines</b> <i>Croque-Madame with seed bread</i>	18.00 €
<b>Omelette nature</b> <i>Plain Omelet</i>	16.00 €
<b>Omelette Jambon Fromage</b> <i>Ham and Cheese Omelet</i>	18.00 €
<b>Spaguetti au pesto et Burrata crémeuse</b> <i>Spaguetti with pesto and creamy Burrata cheese</i>	21.00 €
<b>Tartare de Boeuf</b> <i>Beef Tartar</i>	22.00 €
<b>Club Sandwich Poulet</b> <i>Chicken Club sandwich</i>	20.00 €
<b>Club Sandwich Saumon</b> <i>Salmon Club sandwich</i>	28.00 €

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

## DESSERTS



<b>Savarin Chantilly et Fruits de saison</b> <i>Savarin with whipped cream and seasonal fruits</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Tropéziennne à la vanille de Madagascar</b> <i>Tropezienne with Vanilla from Madagascar</i>	<b>10.00 €</b>
<b>Entremet exotique Noix de coco et mangue</b> <i>Exotic coconut and mango cake</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Nougat glacé au miel du Golf</b> <i>Iced nougat with honey from the Golf</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Assiette de Fromages</b> <i>Cheese Plate</i>	<b>15.00 €</b>
<b>Café gourmand ( 4 pièces sucrées)</b> <i>Gourmet coffee ( 4 sweet pièces)</i>	<b>10.00 €</b>

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX



### La Ferme de Jal - 35km

Claire Schiavi, à Cipières, nous fournit des œufs bio de qualité, issus d'un élevage en plein air où le bien-être des poules est primordial.

### Down to Earth - 7km

Esra et Estelle, installées à Mouans-Sartoux, nous fournissent une sélection raffinée d'eaux florales telles que l'eau de rose, de sarriette et de lavande, qui ajoutent une touche subtile à nos plats et desserts.

### Apiculteur Daniel Chiapello - 6km

Le miel délicieux utilisé dans notre cuisine est récolté directement sur le domaine du Golf par Daniel Chiapello, apiculteur passionné et soucieux de la préservation des abeilles et de leur habitat.

### Le Ravioli Mobile - 12km

Johanna et Alexandra Persztel, à La Colle-sur-Loup, perpétuent une tradition familiale en fabriquant des raviolis artisanaux d'exception. Leurs produits, faits avec amour, apportent une touche de raffinement à notre menu.

### La Ferme de Jal - 35km

Claire Schiavi, in Cipières, supplies us with quality organic eggs from a free-range farm where the hens' well-being is paramount.

### Down to Earth - 7km

Esra and Estelle, based in Mouans-Sartoux, supply us with a refined selection of floral waters such as rose, savory and lavender, which add a subtle touch to our dishes and desserts.

### Beekeeper Daniel Chiapello - 6km

The delicious honey used in our cuisine is harvested directly on the Golf estate by Daniel Chiapello, a passionate beekeeper concerned with the preservation of bees and their habitat.

### Le Ravioli Mobile - 12km

Johanna and Alexandra Persztel, in La Colle-sur-Loup, perpetuate a family tradition by making exceptional artisan ravioli. Their products, made with love, add a touch of refinement to our menu.

## ENTRÉES - STARTERS



**Terrine campagne Maison à la pistache**  
*Homemade Country pate with pistachios*

12.00 €

**Houmous de Pois chiches et Pickles de légumes**  
*Chickpea houmous and vegetables pickles*

12.00 €

**Velouté de lentilles et mousse foie Gras**  
*Lentils soup and foie gras mousse*

15.00 €

**Gravlax de saumon aux agrumes, Billes d'agrumes**  
*Salmon gravlax with citrus fruit, citrus fruit balls*

18.00 €

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*



## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES LOCAL SPECIALITIES



### ENTREE-STARTER

Brouillade d'oeufs bio à partager de "la Ferme de Jal"  
et copeaux de Poutargue 30.00 €/2 pers  
*Scrambled eggs to share from "Jal's farm" with Poutargue shavings*

### PLATS - MAIN COURSES

Raviolis nicois à la sauce tomate, Carottes et champignons 25.00 €  
de la Colle sur loup "Le Ravioli mobile"  
*Nicois ravioli with tomato, carrot and mushroom sauce from La collè sur Loup*

## PLATS A PARTAGER - TO SHARE



### ENTREE-STARTER

Seiche à la Provençale , et olives Taggiasche 32.00 €/2 pers  
*Provençal cuttlefish with Taggiasche Olives*

### PLATS - MAIN COURSES

Jarret de Veau confit 72.00 €/2 pers  
Pommes de terre Grenaille cuites vapeur et salade verte  
*Slowly braised Veal shank Steamed baby potatoes and green salad*

Poisson à partager selon arrivage pour 2 personnes 78.00 €/2 pers  
Purée de pomme de terre et Beurre rouge  
*Fish to share according to availability for 2 people Mashed potatoes and red butter*

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

PRIX NET EN EUROS SERVICE COMPRIS

## PLATS - MAIN COURSES



**Risotto de riz vénéré au fromage de chèvre frais à la Sarriette**  
*Black rice risotto with cottage goat's cheese perfumed with provencal herbs*

**24.00 €**

**Souris d'agneau confite, Haricots blancs**  
*Slowly braised Lamb shank, white beans*

**34.00 €**

**Turbot rôti , Purée de panais et chips de jambon cru**  
*Roast turbot, Parsnip purée and cured ham crisps*

**38.00 €**

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*  
*We remain at your disposal to help you trace our meat.*  
*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*  
*The list of allergens is available on request from our teams*

## DESSERTS



Savarin chantilly et fruits de saison  
*Savarin with whipped cream and seasonal fruits*

11.00 €

Tropézienne à la Vanille de Madagascar  
*Tropeziénne with vanilla from Madagascar*

12.00 €

Entremet exotique  
*Exotic fruit cake*

12.00 €

Nougat glacé au miel du golf  
*Iced nougat with honey from the golf*

15.00 €

Assiette de Fromages  
*Cheese Plate*

15.00 €

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*

**Laissez vous guider par notre Chef  
& découvrez notre Menu de saison**  
*Let our chef guide you and discover our Tasting Menu*

**59€ par personne hors boisson**  
*59€ per person, excluding drinks*



**Velouté de lentilles et Mousse foie gras**  
*Lentils soup and Foie gras mousse*

**Turbot rôti , purée de panais et chips de jambon cru**  
*Roast turbot , Parsnip purée and cured ham crisps*

**Savarin Chantilly et Fruits de saison**  
*savarin with whipped cream and seasonal fruits*

*Nous restons à votre disposition concernant la traçabilité de nos viandes.*

*We remain at your disposal to help you trace our meat.*

*La liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos équipes*

*The list of allergens is available on request from our teams*