

restaurant

LA BÉGUDE

Le restaurant La Béguide est ouvert tous les jours de **7h00 à 20h00** avec un service du déjeuner assuré de **12h00 à 15h00**

LA FORMULE DU GOLFEUR

Plat du jour
+
Dessert du jour

25€



la carte À MANGER

NOS ENTRÉES

Velouté de butternut et châtaigne <i>Pumpkin and chestnut velouté</i>	12
Ceviche de saumon à la mangue et sa vinaigrette <i>Salmon ceviche with mango and vinaigrette</i>	15
Vitello tonnato et sa composition <i>Vitello tonnato and its composition</i>	14
Vol au vent au champignons et oeuf parfait <i>Vol-au-vent with mushrooms and perfect egg</i>	14

NOS PLATS

Le plat du jour <i>The dish of the day</i>	19
Rouget en tapenade, sauce provençale et légumes de saison <i>Red mullet in tapenade, Provençal sauce and seasonal vegetables</i>	25
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti alla Carbonara</i>	20
Linguine all'amatriciana <i>Linguine all'amatriciana</i>	20
Filet de canette, purée de patate douce et pommes de terre palettes <i>Duck fillet, sweet potato mash and shoulder potatoes</i>	26
Filet de rumsteck, pommes de terre grenailles en persillade et sauce au poivre vert <i>Rump steak fillet, new potatoes with parsley and green pepper sauce</i>	27
Le Burger de la Bégude <i>The Burger of the Bégude</i>	24
Croque Monsieur à la truffe, frites et salade verte <i>Croque Monsieur with truffle, fries and green salad</i>	22
Tartare de boeuf, frites fraîches et salade verte <i>Beef tartare, fresh fries and green salad</i>	22
Risotto aux champignons, tartufata et crème de pecorino <i>Mushroom risotto with tartufata and pecorino cream</i>	22

NOS DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques, meringue coco et citron vert <i>Pavlova with exotic fruits, coconut meringue and lime</i>	10
Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat <i>Profiteroles with vanilla and chocolate sauce</i>	9
Entremet aux fruits rouges <i>Red Berry Dessert</i>	10
Fondant au chocolat, crème anglaise maison et boule de glace au choix (vanille ou framboise) <i>Chocolate fondant, homemade custard and a scoop of ice cream of your choice (vanilla or raspberry)</i>	12
Café gourmand <i>Homemade gourmet coffee</i>	14

la carte

À GRIGNOTER

NOS SALADES

La Lyonnaise	15
<i>The Lyonnaise</i>	
La César	18
<i>The Caesar</i>	

À PLUSIEURS

La pinsa de la semaine	19
<i>Pinsa of the week</i>	
La planche du moment	20
<i>The board of the moment</i>	

SUR LE POUCE

Omelette au choix Frites fraîches et salade verte	
<i>Omelette of your choice Fresh fries and green salad</i>	
Nature	16
<i>Plain</i>	
Jambon & fromage	18
<i>Ham & cheese</i>	
Le Club focaccia au poulet Frites fraîches et salade verte	22
<i>The chicken club Fresh fries and green salad</i>	
Frites fraîches	6
<i>Fresh fries</i>	

LE MENU DES PETITS GOLFEURS

Au choix :

Steak haché | Nuggets | Poisson | Oeufs au plat

Minced steak | Nuggets | Fish | Fried eggs

Frites fraîches | Purée de pommes de terre | Pâtes | Légumes

Fresh Fries | Mashed Potatoes | Pasta | Vegetables

Dessert

Boules de glace

Ice cream balls

Fraise | Litchi | Passion | Citron vert | Citron de Sicile | Café arabica |

Caramel beurre salé AOP d'Isigny | Chocolat | Crème fraîche d'Isigny |

Vanille bourbon | Pistache de Sicile

la carte À BOIRE

NOS BOISSONS FRAICHES

Sodas 33cL	4.50
Coca-cola Coca-cola zéro Tonic Fever Tree Ginger Beer Schweppes agrumes Perrier Orangina Ice Tea pêche Redbull (25cL)	
Jus de fruits 25cL	4
Pomme Ananas Abricot Orange Tomato	
Jus de fruits pressés 25cL	8
Orange Citron	
Sirop 4cL	2
Grenadine Menthe Fraise Citron Orgeat Pêche	
Eaux minérales	
Vittel San Pellegrino	
50cL	4
1L	6

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Folliet	2.20
Expresso Américain Décaféiné Allongé	
Capuccino Latte	5
Chocolat chaud	5
Maison Damman	4
Earl Grey English Breakfast Thé Vert Thé Vert à la Menthe Darjeeling Jasmin Fruits rouges	

NOS APÉRITIFS

Les anisés 2cL	3.50
Pastis Ricard	
Martini 6cL	6
Rouge Blanc Extra Dry	
Campari 6cL	6
Suze 6cL	6
Porto 6cL	6
Blanc Rouge	
Coupe de champagne 12cL	14
La vieille ferme sparkling de la famille Perrin 12cL	7
Le kir 14cL	
Cassis Fraise Framboise Pêche Mûre Fleur de sureau	
Traditionnel	6.50
Royal	14

la carte À BOIRE

NOS BIÈRES

	25cL	33cL	50cL
Heineken 0.0%		7	
Phocéene	4.50		8
Affligem blanche	5.50		9
Affligem	5.50		9

NOS COCKTAILS

Mojito	12
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse</i>	
Les spritz Apérol St Germain Limoncello Campari Amaretto	12
<i>Prosecco, eau gazeuse</i>	
Negroni	12
<i>Gin, campari, martini rouge</i>	
Les Caïpi Caïpirinha Caïpiroska	12
<i>Cachaça ou Vodka, citron vert, sucre de cannes</i>	
Margarita	12
<i>Tequila, jus de citron vert, sirop de sucre, cointreau</i>	
Les mules Moscow London Jamaïcain French Irish	12
<i>Vodka ou Gin ou Rhum ou Cognac ou Wisky, jus de citron vert, ginger beer</i>	

NOS MOCKTAILS

Virgin mojito	8
<i>Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Virgin piña colada	8
<i>Jus d'ananas, purée de coco</i>	

NOS DIGESTIFS

Amaretto	7
Get 27	7
Get 31	7
Limoncello	7
Manzana	7
Les eaux de vies, crèmes et liqueurs	10
<i>Poire William Marc de Provence Grappa</i>	

la carte

À DÉGUSTER

NOS VODKAS 4cL

Smirnoff	8.50
Grey Goose	12

NOS TEQUILAS 4cL

José Cuervo Especial	10
Patron Silver	14

NOS GINS 4cL

Bombay London Gin Dry	8
Bombay Sapphire	12
Hendricks	11
Gin Mare	15
44 °N Comte de Grasse	15

NOS RHUMS 4cL

3 Rivières	8
Saint James Brun	9
Sailor Jerry	8
Don Papa Baroko	14
Diplomatico	16
Dinasty	18

NOS WHISKIES ET BOURBONS 4cL

J&B	8
Four Roses	10
Togushi Premium	10
Jack Daniel's	12
Whisky Connemara	14
Glenfiddich 12 ans	14
Oban 14 ans	16

NOS COGNACS 4cL

Hennessy VSOP	12
Hennessy XO	18

la carte — À VENDANGER —

NOS ROSÉS

Les Animaux Éléphant, Luberon Rosé

Famille Perrin | 2024

Figuière AOP, Côtes de Provence

Famille Combard | Magali 2024

Studio by Miraval, IGP Méditerranée

2024

Leos, Provence Rosé

Famille Perrin | 2024

Miraval Rosé

Côtes de Provence Rosé, AOP | 2024

Verre 50cL 75cL 150cL

5

22

20

29

6

35

38

54

120

NOS BLANCS

Chateauneuf du Pape, Cuvée Lucile Avril

Domaine Durieu

Les Animaux Ours, Lubéron Blanc

Famille Perrin | 2024

Côtes du Rhône, Perrin Réserve

Famille Perrin | 2024

Figuière AOP, Côtes de Provence

Famille Combard | Valérie 2024

Studio by Miraval, IGP Méditerranée

2024

Leos, IGP Méditerranée Bio

Famille Perrin | 2024

Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne

Vin moelleux | Famille Grassa | 2024

Viré Clessé Bio | AOC

Domaine du Mont Epin | 2022

Crozes Hermitage, Les Launes | AOC

Maison Delas Frères | 2022

Château de Peyrassol Bio | AOC

Côtes de Provence | 2022

Sancerre, Le Clos du Roy | AOC

Domaine Roger Champault | 2022

Saint Joseph, Les Challeys

Côtes du Rhône, Delas Frères | 2020

Chablis 1er Cru | AOC

Domaine Garnier & Fils | 2021

Beaucastel Bio, Châteauneuf du Pape

Côtes du Rhône | Famille Perrin | 2023

65

5

22

28

20

29

6

35

38

7

39

42

48

29

49

55

55

10

59

260

la carte — À VENDANGER —

NOS ROUGES

	Verre	50cL	75cL
Les Animaux Fourmi, Ventoux Rouge Famille Perrin 2023	6		24
Côtes du Rhône, Perrin Réserve Famille Perrin 2022	6		28
Figuière AOP, Côtes de Provence Famille Combard François 2022		22	30
Château Clarisse Castillon Côtes de Bordeaux 2019	9		42
Sancerre, Les Pierris AOC Domaine Roger Champault 2022			53
Chateauneuf du Pape, Haute Pierre Delas Frères 2020			75
Beaucastel Bio, Châteauneuf du Pape Famille Perrin 2022			220

NOS BULLES

Cidre Brut Fils de Pomme		25
Cidre Brut Millesimé Fils de Pomme		35
Prosecco Sartori Di Verona	6	38
Champagne Monopole Heidsieck		85
Champagne Rosé Petite Fleur de Miraval		125