

# LE BAR

## NOS BIÈRES

	25cL	33cL	50cL
Heineken 0.0%		7	
Phocéenne blonde	4.50		8
Affligem Blonde   Blanche	5.50		9

## NOS COCKTAILS

Le cocktail de la semaine			10
Les Mojito Classique   Passion   Fraise   Royal (+4€)			12
Les spritz Apérol   St Germain   Limoncello   Campari   Amaretto			12
Negroni			12
Les Caïpi Caïpirinha   Caïpiroska			12
Margarita			12
Les mules Moscow   London   Jamaïcan			12
Pornstar Martini			12
Expresso Martini			12
Piña Colada			12
Gin Tonic			11
Cuba Libre			11
Long Island			12
Americano			10
Resonance (Gin)			10

## NOS APÉRITIFS

Les anisés 2cL Pastis   Ricard			4
Martini 6cL Rouge   Blanc   Extra Dry			6
Campari 6cL			6
Suze 6cL			6
Porto 6cL Blanc   Rouge			6
Coupe de champagne 12cL			12
Le kir 14cL Cassis   Fraise   Framboise   Pêche   Mûre			6.50
Le kir Royal			14

# LA TABLE

## NOS ENTRÉES & FRAICHEURS

Burrata en betteraves <i>Burrata with beets</i>	14
Tartare de daurade lait de coco, gingembre & hibiscus <i>Sea bream tartare with coconut milk, ginger &amp; hibiscus</i>	16   24
Carpaccio de veau pesto, pickles & parmesan <i>Veal carpaccio, pesto, pickles &amp; parmesan</i>	18   28
Asperges et mimosa émietté <i>Asparagus and crumbled mimosa</i>	17
Salade de chèvre chaud slices de poire, radis, concombre & pickles <i>Warm goat cheese salad, pear slices, radishes, cucumber &amp; pickles</i>	16   22
Salade César poulet pané, tomates & parmesan <i>Caesar salad, breaded chicken, tomatoes &amp; parmesan</i>	15   21

## NOS PLATS

Le plat du jour <i>The dish of the day</i>	19
Le poisson du jour risotto petit épeautre, asperges et morilles <i>Fish of the day, spelt risotto, asparagus and morels</i>	21
Filet mignon de porc purée de patate douce, pousses d'épinard & jus de viande <i>Pork tenderloin, sweet potato puree, baby spinach &amp; meat jus</i>	24
Tentacules de poulpe rôties houmous chaud, pois chiche frits & carottes au miel <i>Roasted octopus tentacles, warm hummus, fried chickpeas &amp; honey carrots</i>	32
Tagliata de boeuf chimichurri frites & salade verte <i>Beef tagliata with chimichurri, fries &amp; green salad</i>	25
Tronfie burrata & pesto <i>Tronfie with burrata &amp; pesto</i>	22
Tartare de boeuf jaune d'oeuf à l'ancienne, pickles, frites & salade verte <i>Beef tartare, old-fashioned egg yolk, pickles, fries &amp; green salad</i>	23
Burger façon César poulet pané, parmesan, salade verte & frites <i>Caesar-style burger, breaded chicken, parmesan cheese, green salad &amp; fries</i>	24
Supplément bacon <i>Bacon supplement</i>	+2

## NOS DESSERTS

Notre sélection du pâtissier des Délices de Roquefort <i>Our selection from the pastry chef of "Délices de Roquefort"</i>	13
Café gourmand 4 gourmandises <i>Gourmet coffee, 4 treats</i>	11
Café douceur 2 gourmandises <i>Sweet coffee, 2 treats</i>	6
Notre sélection du fromager de 365 fromages <i>Our cheesemonger's selection of "365 fromages"</i>	12
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9

# LES MENUS

## LA FORMULE DU MIDI

Plat du jour *ou* Poisson du jour  
+  
Dessert du jour *ou* 2 boules de glace

**25€**

## LA FORMULE PLAISIR

Tartare de daurade *ou* Carpaccio de veau *ou* Asperges et mimosa émietté  
+  
Filet mignon de porc *ou* Tentacules de poulpe rôties *ou* Tronfie burrata & pesto  
+  
Dessert du pâtissier *ou* Fromage

**46€**

## LA FORMULE DES PITCHOUNES

Steak haché *ou* Nuggets *ou* Poisson *ou* Oeufs au plat  
+  
Frites *ou* Pâtes *ou* Légumes  
+  
Boules de glace  
+  
Boisson

**16€**

# À PARTAGER

(ou pas)

## SUR LE POUCE de 12h00 à 17h00

### Omelette au choix | Frites et salade verte

*Omelette of your choice | Chips and green salad*

Nature	16
<i>Plain</i>	
Fromage	17
<i>Cheese</i>	
Jambon	17
<i>Ham</i>	
Jambon & fromage	18
<i>Ham &amp; cheese</i>	

### Le Club Sandwich | Frites et salade verte

*The Sandwich Club | Chips and green salad*

Poulet, oeuf, tomates et mayonnaise maison	22
<i>Chicken, egg, tomatoes and homemade mayonnaise</i>	

### Croque Monsieur à la truffe | Frites et salade verte

*Truffle Croque Monsieur | Fries and green salad*

22

### Croque Madame à la truffe | Frites et salade verte

*Truffle Croque Madame | Fries and green salad*

24

## LES TAPAS

### Planche de charcuterie italienne | AOP (4 pers.)

*Italian charcuterie board | PDO*

24

### Planchette de charcuterie italienne | AOP (2 pers.)

*Small board of Italian charcuterie | PDO*

12

### Planche de fromage (4 pers.)

*Cheese board*

18

### Planchette de fromage (2 pers.)

*Small cheese board*

9

### La boîte de sardines de Cambados et beurre salé

*Cambados sardine and salted butter tin*

9

### Houmous maison

*Homemade hummus*

12

### Les crevettes panko (x6)

*Panko shrimp*

12

### La burrata et sa focaccia

*Burrata and its focaccia*

12

### Le croque-monsieur à la truffe

*The truffle croque-monsieur*

18

# LES SOFTS

## NOS BOISSONS FRAICHES

Sodas 33cL	5
Pepsi   Pepsi zéro   Schweppes Tonic   Schweppes Agrumes   Ginger Beer   Perrier   Fuze Tea pêche (25cL)	
Jus de fruits 25cL	4.50
Pomme   Ananas   Abricot   Orange   tomate	
Jus de fruits pressés 25cL	8.50
Orange   Citron	
Sirop 4cL	2.50
Grenadine   Menthe   Fraise   Citron   Orgeat   Pêche	
Eaux minérales	
Vittel   San Pellegrino	
50cL	4
1L	6
Eau Purezza (Plate ou gazeuse)   1L	3.50

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café Folliet	2.20
Expresso   Américain   Décaféiné   Allongé	
Capuccino   Latte	5
Café frappé Café allongé & sirop d'orgeat	5
Thé Folliet	4

## NOS MOCKTAILS

Virgin mojito	8
Classique   Passion   Fraise	
Virgin piña colada	8
Red sunrise	8
Cranberry, fraise, grenadine & citron	
Orange sunset	8
Orange, ananas, grenadine & citron	
Virgin Martini	8
Vibrante ou Floral & Tonic	
Chose	
25cL	4.50
50cL	9

# LA MAISON

Toute l'équipe du Restaurant La Bégude vous souhaite un excellent repas et un moment à part, à savourer pleinement.

Nos équipes vous accompagnent également dans l'**organisation de vos événements** particuliers ou entreprises ; contactez-nous :  
**04 93 12 37 59 | commercial@resonance.golf**

Ils nous accompagnent au quotidien pour vous offrir les meilleures saveurs

## LES DÉLICES DE ROQUEFORT

Pour leurs pains et pâtisseries

4420, route départementale 2085  
06330 ROQUEFORT-LES-PINS

## 365 FROMAGES

Pour leurs fromages

22 rue Eugène Giraud  
06560 VALBONNE