

LE BAR

NOS BIÈRES

	25cL	33cL	50cL
Heineken 0.0%		6	
Phocéenne blonde	4.5		8
Affligem Blonde Blanche	5.5		9

NOS COCKTAILS

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 Jamaïcain	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

Magners Irish Cider Original 33cL	7
Les anisés Pastis Ricard Casanis, 2cL	4
Martini Rouge Blanc Extra Dry, 6cL	6
Campari 6cL	6
Suze 6cL	6
Porto Blanc Rouge, 6cL	6
Coupe de champagne 12cL	12
Coupe de prosecco 12cL	8
Le kir Cassis Fraise Framboise Pêche Mûre, 14cL	6.5
Le kir Royal	14

LA TABLE

LA FORMULE DU MIDI

(Uniquement le midi | hors weekends et jours fériés)

Plat du jour / Poisson du jour

+

Dessert du jour / 2 boules de glace

25€

NOS ENTRÉES ET FRAICHEURS

Velouté froid de tomates et sa burrata

17

Arlequin de tomates cerises, burrata 125g, tuile de pain de campagne, basilic

Le thon en gravlax Entrée | Plat

18 | 26

Sauce leche de tigre, fruit de la passion, oignons frits, graines de sésame, wakame, cébette

Duo de pastèque en fraîcheur

17

Pastèque rouge et jaune marinée à la sauce soja, émietté de feta, menthe

La César de la Bégude Entrée | Plat

18 | 24

Salade romaine, croûtons de pain, copeaux de parmesan, oeuf parfait, chips de coppa, poulet tenders, sauce César maison, tomates cerises

La Niçoise

22

Salade, tomates cerises, olives taggliach, poivrons, haricots verts, céleri, oignons rouges, radis, anchois, thon mi-cuit, oeuf

LA TABLE

NOS PLATS

Le plat du jour (Uniquement le midi hors weekends et jours fériés)	19
Le poisson du jour	21
Tentacules de poulpe rôties	32
Poulpe cuit en basse température et rôti, riz vénéré, caviar d'aubergines, tomates séchées, ciboulette, coulis de poivrons et curry	
Bavette Angus façon tataki	28
Bavette marinée, sauce crying tiger, salade de mélange japonais, vinaigrette thaï, frites	
Pavé de maigre en croûte d'agrumes	28
Mousseline de pommes de terre, légumes verts croquants, beurre monté aux agrumes, piment d'espelette	
Filet de canette aux saveurs provençales	26
Pêches rôties au romarin, gratin dauphinois, jus de viande et lavande	
Tartare de boeuf à l'italienne	26
Tomates séchées, olives taggias, copeaux de parmesan, pignons de pin, pesto, jaune d'oeuf, roquette, tuile de parmesan, frites	
Le Burger	26
Steak de boeuf, oignons confits, tomate coeur de boeuf, bacon, salade, sauce cheddar, pickles de cornichons, frites	
Cassiolette de gnocchi gratinés	24
Gnocchi gratinés à la scarmoza, pesto rosso maison, chips de coppa, pignons de pin	
Garnitures supplémentaires	5
Frites, purée, légumes, salade verte	

NOS DESSERTS

Notre sélection du pâtissier des Délices de Roquefort	13
Café gourmand 4 gourmandises	12
Notre sélection du fromager de 365 fromages	14
Dessert du jour (Uniquement le midi - Hors weekends et jours fériés)	9

LES MENUS

LA FORMULE PLAISIR

Velouté froid de tomates et sa burrata / Le thon en gravlax / Duo de pastèque en fraîcheur

+

Filet de cannette aux saveurs provençales / Pavé de maigre en croûte d'agrumes / Cassolette de gnocchi gratinés

+

Dessert du pâtissier / Fromage

46€

LA FORMULE DES PITCHOUNES

Jusqu'à 10 ans inclus

Steak haché / Tenders de poulet / Poisson

+

Frites / Pâtes / Légumes

+

Boules de glace

+

Boisson (soda, jus, sirop)

17€

À PARTAGER

(ou pas)

SUR LE POUCE de 12h00 à 17h00

Omelette au choix | Frites et salade verte

Nature	16
Fromage	17
Jambon	17
Jambon & fromage	18

Le BLT Sandwich | Frites et salade verte

Tomate coeur de boeuf, salade croquante à la mayonnaise, crispy bacon au sirop d'érable
Supplément oeuf au plat +4€

23

Le croque-monsieur ou madame à la truffe | Frites et salade verte

22 | 24

Nos tartines végé (ou pas...)

L'italienne

20

Sauce tomate, arlequin de tomates cerises, crème de mozzarella, pesto, crème de balsamique, roquette, **Supplément jambon cru +3€**

L'avocado

22

Guacamole, émietté de fêta, fruit de la passion, graines de sésame, oignons en pickles et frits, huile d'olive, **Supplément saumon fumé +3€**

NOS TAPAS

Planche de charcuterie italienne | AOP

21

Planche de fromage de la fromagerie 365 fromages

21

Le pinky houmous maison

13

La burrata et sa focaccia

13

Les crevettes panko (x6)

14

Sauce sweet chili

Le poulet karaage

14

Mayonnaise sriracha

Duo de gyoza (x6)

14

Crevette et poulet | Sauce sweet chili

LES SOFTS

NOS BOISSONS FRAICHES

Sodas 33cL	5
Pepsi Pepsi zéro Schweppes Tonic Schweppes Agrumes Ginger Beer Perrier Ice Tea pêche Orangina	
Jus de fruit 25cL	4.5
Pomme Ananas Abricot Orange Tomate	
Jus de fruit pressé 25cL	8
Orange Citron	
Sirop 4cL	2.5
Grenadine Menthe Fraise Citron Orgeat Pêche	
Diabolo 4cL	4.5
Grenadine Menthe Fraise Citron Orgeat Pêche	
Eau minérale Abatilles 75cL	7
Plate et gazeuse	
Eau Purezza (Plate ou gazeuse) 1L	3.5

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Folliet	2.2
Expresso Américain Décaféiné Allongé	
Capuccino Latte	5
Café frappé	5
Café allongé & sirop d'orgeat	
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 50cl	4.5 9

LA MAISON



Château de la Bégude

HÔTEL GOLF
CÔTE D'AZUR

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

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

LA CAVE



Château de la Bégude
HÔTEL GOLF
CÔTE D'AZUR

Bienvenue à La Bégude

Parce qu'un bon plat se doit d'être toujours accompagné, découvrez notre carte des vins, pensée pour sublimer chaque instant de votre repas



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

LA CAVE

NOS ROUGES

12cL 50cL 75cL

BOURGOGNE ET VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Réserve AOC Famille Perrin	6	29
Pinot noir Antonin Rodet	7	31
Côtes du Rhône Pour toi, je décrocherai la lune AOC  Mas Poupéras		33
Crozes Hermitage AOC Maison Les Alexandrins	9	39
Saint Joseph AOC Maison Les Alexandrins	9	49
Châteauneuf-du-Pape AOC Maison Delas		79
Gevrey-Chambertin AOC Remoisset Père & Fils		88
Châteauneuf-du-Pape AOC Château de Beaucastel		199

BORDEAUX

Château le Cluzet	7	29
Pauillac AOC Château d'Armailhac 2012		129
Margaux Château Brane Cantenac 2012		149
Pauillac AOC Château Grand-Puy-Lacoste 2008		149
Pessac Léognan La Chapelle De La Mission Haut-Brion 2008		159
Saint-Emilion Château Beauséjour 2006		169
Pauillac AOC Château Lynch-Bages 2010		429

LA CAVE

	12cL	50cL	75cL
PROVENCE			
François, Signature AOP Figuière		25	35
Syrah, IGP Coteaux du Verdon  Bomont de Corneil			38
Cuvée Premium AOP Château Roubine			39
Bandol AOC Villa Madeleine			49
Pomerol Château Clinet 2012			219
 AUTRES RÉGIONS (LANGUEDOC, CORSE)			
Pic Saint Loup, L'Optimiste AOP  Chemin des Rêves			42
Languedoc, Les Mal-Aimés Domaine Pierre Cros			34
Ajaccio, Aeterna AOC Tarra di l'Apa			55
Patrimonio AOC  Domaine Gentile			59

LA CAVE

NOS BLANCS

12cL 50cL 75cL

BOURGOGNE

Mâcon-Villages AOP David Bienfait			29
Saint Véran AOP David Bienfait			45
Sancerre, Cuvée Genèse AOC Jean-Max Roger, Bué			49
Pouilly-Fumé, Les Alouettes AOC Jean-Max Roger, Bué			59

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier, Le Cabanon Les Alexandrins	7		27
Côtes du Rhône Réserve AOC Famille Perrin			36
Chardonnay Domaine de Grand Chemin	8		36
Viognier Domaine de Grand Chemin			36
Crozes Hermitage Les Vins de Vienne			39
Saint Joseph, Les Challeys Maison Delas			55
Crozes Hermitage, Les Launes AOC Maison Delas			55
Châteauneuf-du-Pape Domaine Durieu			65
Châteauneuf-du-Pape  Beaucastel			259

LA CAVE

	12cL	50cL	75cL	150cL
PROVENCE				
Valérie, Signature AOP Figuière	8	25	35	
Viognier, IGP Coteaux du Verdon  Bomont de Corneil			38	82
Cuvée Premium AOP Château Roubine			39	
Leos, Cuvée Augusta IGP Méditerranée  Famille Perrin			39	
Château de Peyrassol AOC  Côtes de Provence			49	
Bandol AOC Villa Madeleine			49	
AUTRES RÉGIONS (CORSE, ALSACE, LANGUEDOC)				
Abracadabra, IGP Pays d'Oc  Chemin des Rêves			35	
Côtes de Gascogne Domaine Tariquet	8		42	
Languedoc, La Soie Blanche AOP  Chemin des Rêves			45	
Gewurtztraminer AOP Gustave Lorentz			45	
Ajaccio, Aeterna AOC Tarra di l'Apa			55	
Muscat AOP  Domaine Gentile			75	

LA CAVE

NOS BULLES

	12cL	75cL	150cL
Prosecco Extra Dry AOC Pirovano	8	32	
Champagne Cuvée Gréno Brut Maison Pommery	12	65	
Champagne Pommery Brut Royal Maison Pommery	14	85	190
Champagne Pommery Blanc de Blanc Maison Pommery		105	
Champagne Petite Fleur de Miraval Rosé Miraval		125	

NOS ROSÉS

	12cL	50cL	75cL	150cL
PROVENCE				
Authentique AOP Domaine Saint Pons, Famille Rasque	6		27	
Magali, Signature AOP Figuière		25	35	
Rosé, IGP Coteaux du Verdon  Bomont de Corneil			38	
Château Rasque, Cuvée Château AOP Famille Rasque	10		45	
Château Rasque, Cuvée Alexandra AOP Famille Rasque			49	
Miraval AOP Miraval				120

CORSE

Ajaccio, Aeterna AOC Tarra di l'Apa			55	
---------------------------------------	--	--	----	--

À DÉGUSTER

NOS VODKAS 4cL

Eristoff	8.5
Grey Goose	12

NOS TEQUILAS 4cL

José Cuervo Especial	10
Patron Silver	14
Patron XO Café	14

NOS GINS 4cL

Bombay Sapphire	10
Hendricks	10
Gin Mare	15
44 °N Comte de Grasse	15

NOS RHUMS 4cL

Don Papa Baroko	14
Diplomatico	16
Santa Teresa	15

NOS WHISKYS ET BOURBON 4cL

J&B	8
Lagavulin 16 ans	16
Jack Daniel's	12
Whisky Connemara	14
Glenfiddich 12 ans	14

NOS COGNACS 4cL

Hennessy VSOP	12
Hennessy XO	18