



## Restaurant du Golf de Brigode

### Bières Pressions

	Galopin	25 cl	33 cl	50 cl
La Bise Blonde Légère - 5,0% Vol	2,00€	3,00 €	4,00€	5,00€
Moulin D'Ascq Blonde - 6,2% Vol	2,50€	4,00€	5,00€	7,50€
Abbaye de Vaucelles Blonde non filtrée - 6,4% Vol	2,50€	4,00€	5,00€	7,50€
Castelain Grand Cru Blonde Triple - 8,5% Vol	2,60€	4,50€	5,50€	8,00€
Picon Bière		3,30€		5,50€
Monaco		3,30€		5,50€
Panaché		3,30€		5,50€

### Bières Sans Alcool

Chouffe Blonde fruitée et épicée	33 cl	5,00€	
Liefmans Fruitesse Rouge Rouge, fruitée	25 cl	4,50€	

### Cocktails

Gin Mirabeau Tonic - 14 cl	9€	Américano 10 cl Vermouth rouge, campari, eau gazeuse	9€
Gin Birdie Timut Tonic - 14 cl	9€	Negroni - 10 cl Gin, vermouth rouge, campari	9€
Gin Etsu Double Yuzu Tonic - 14 cl	9,50€	Moscow Mule - 16 cl Vodka, ginger beer, citron vert	9€
Gin Etsu Pacific Ocean Water - 14 cl	9,50€	Le Coucou - 15 cl Gin français, liqueur de kumquat & violette, citron, sirop de myrtille.	9€
Apérol Spritz - 20 cl Apérol, prosecco, eau pétillante	9€	A la Fraiche - 15 cl Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron, concombre, menthe.	9€
St Germain Spritz - 20 cl St Germain, prosecco, eau pétillante	9€	Le Velours - 15 cl Vodka française, crème de mûre & cassis, citron, verveine.	9€
		Le Béguin - 15 cl Rhum brun & blanc, liqueur d'abricot, triple sec, bitter, citron vert, cannelle.	9€

---

## Softs & Eaux

---

Coca Cola			Villers plate		
Coca Cola Zéro	33 cl	3,50€	Villers pétillante	50 cl	3,50€
Perrier					
Orangina, Fanta					
Sprite, Tropic	25 cl	3,50€	Evian	1 L	5,00€
Fuze Tea			San Pellegrino		
Ginger Beer					
Schweppes Tonic	25 cl	3,50€	Sirop à l'eau, diablo		
Schweppes Agrum			grenadine, pêche, fraise, citron, violet,	33 cl	2,50€
			framboise, menthe verte		
Jus Minute Maid	25 cl	4,00€	Supplément sirop		0,50€
ananas, orange, pomme, tomate					
Jus Pampryl	25 cl	4,00€			
abricot					

---

## Cocktail sans alcool

---

Mocktail					
jus d'orange, ananas, citron, grenadine	18 cl			7,00€	
Un Chose					
Jus de pamplemousse, Schweppes Tonic	18 cl			3,50€	
Un Machin					
Jus d'orange, Schweppes Tonic	18 cl			3,50€	

---

## Apéritifs

---

Ricard, Pastis 51	4 cl				4,00€
Martini blanc, rouge	6 cl				6,00€
Suze	6 cl				6,00€
Campari	6 cl				6,00€
Porto Sandeman blanc, rouge	6 cl				6,00€
Kir vin blanc					
crème de cassis ou de mûre	12 cl				6,00€
Kir Royal					
crème de cassis ou de mûre	12 cl				9,50€
Coupe de champagne					
Jerome Brisson - Brut	12 cl				9,00€

---

## Digestifs (4cl)

---

### Whiskies

Nikka Whisky from The Barrel - Japon	12,00€
Glenfiddich, Single Malt Scotch Whisky, 12 ans - Ecosse	9,00€
Monkey Shoulder - Ecosse	8,00€

### Rhums

Bale des Trésors - Martinique	8,00€
Bumbu XO - Panama	9,50€

Jägermeister	6,00€
Get 27, 31	6,00€
Vodka Pegasus Bio	9,00
Baileys	6,00€
Limoncello	6,00€
Hennessy Very Special Cognac	11,00€
Calvados Pays d'Auge	8,00€
Genièvre de Houlle	8,00€

---

## Boissons Chaudes

---

Café, Décaféiné expresso	2,00€
Café crème	2,60€
Café noisette	2,20€
Double expresso, Grand crème	3,20€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,00€
Latté macchiato caramel	3,50€
Thé & Infusions RICHARD	3,00€
Chocolat viennois	4,00€
Café viennois	4,00€
Irish Coffee	10,00€

---

## Champagnes Btl 75 cl

---

Champagne Jerome Brisson - Brut	55,00€
Champagne Jerome Brisson - Rosé	60,00€
Champagne Jerome Brisson - Blanc	65,00€

---

## Vins Rosés

---

	Verre 12 cl	Btl 75 cl
Les cépages du Golf, vin du pays du var gris	4,00€	18,00€
Domaine de la navicelle, AOP BIO, côtes de Provence	5,50€	30,00€

---

## Vins Blancs

---

	Verre 12cl	Btl 75 cl
Château d'Estoublon, La réserve, 2022, IGP méditerranée frais, fruité et vibrant		20,00€
Domaine Charpentier "Saint Vincent", Reuilly, 2022 Frais, minéral, fruits à chair blanche		20,00€
Domaine Guillaman, Cote de Gascogne, Sud-Ouest, 2022 fruité, acidulé, persistant	4,50€	21,00€
Domaine Bonnet Huteau, Les goutronnières, AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2022, BIO caractère puissant et minéral		25,00€
Domaine Aime Blouzard, Bourgogne AOP Mâcon-Péronne, 2022 rond frais, note d'agrumes		29,00€
Domaine Belleville, Loire, Menetou salon AOP Legotte, 2022 riche, rond, minéral		29,00€
Domaine de L'Ostal, "Albe" AOC Minervois, 2020 floral, fruité, épicé		30,00€
Domaine Christophe Mittnacht, Terre d'étoiles, cuvée Gyotaku, Alsace frais, rond, note de fleurs blanches		32,00€
L'Ostal, vins IGP Pays Doc, 2022 aromatique, frais, arôme fruité		32,00€
Famille Guegen, Bourgogne, Chablis, 2022 sec, arôme fruité de fruits blancs, fleurs blanches		35,00€
Domaine du Paradis, Bourgogne, Saint Véran AOP, 2022 minéral et fruité, bel équilibre, gras en bouche	6,50€	36,00€
Domaine Fouassier, Sancerre Clos Paradis, 2022, BIO rond, vif, profond, salin, fine amertume		39,00€
Domaine Gueugnon-Rémond, Bourgogne blanc, vieilles vignes, 2019 frais, dense, salin et épicé		41,00€
Abeille de fieuzal, Pessac-Léognan, 2020 frais, vif, minéral, acide, long et rond		46,00€
Domaine des sénéchaux, Châteauneuf du pape, 2021 notes de caramel, vanille, long		68,00€
Domaine Belleville Rully "La Perche", 2020 frais, notes de citron et de fruits exotiques, long en bouche		69,00€
Domaine de Saulx Chablis "Les Parcelles", 2021 mordant, fruité, minéral, long, presque iodé		75,00€
La goutte du seigneur, Domaine du seigneur, vin de France 2023 Vin frais, Fruit du verger	5,00€	23,00€

---

## Vins Rouges

---

	Verre 12cl	Btl 75 cl
Terra d'aléria, île de beauté, 2023 fruité, notes de fruits rouges et d'épices		18,00€
Château d'Estoublon, "La réserve", 2022 souple, gourmand, tannique		20,00€
Le Croizillon, Château Les Croisille Malbec, 2022, BIO fruité, intense		22,00€
Domaine Duboscq-Monplaisir, côte de Gascogne, 2021 attaque souple et soyeuse	4,50€	22,00€
La Goutte du seigneur, domaine du seigneur, vin de France, 2022 fruité, notes de réglisse et de poivre	5,00€	23,00€
Château Layauga-Duboscq, Médoc, 2018 tanins charpenté, notes de prune et de mûre		28,00€
ZE fitou, Mas des caprices, 2022 BIO épicié, notes de fruits murs		31,50€
Saint Joseph AOP, Les fagottes, 2022 frais, tannique, doux et soyeux	6,50€	34,00€
Crozes-Hermitage, Cuvée du Peizon, 2022 ample, structuré, notes de réglisse et d'eucalyptus		34,00€
M Chapoutier, "Les Focasses", Gigondas, 2021 dense, notes de fruits rouges et de réglisse, épicié		34,00€
Crozes-Hermitage, Domaine des 4 vents, 2022, BIO élégant, fruité, arômes de fruits rouges et de poivre noir		39,00€
Château Rahoul, Graves, vignobles Dourthe, 2017 tanin fin, rond, boisé, fondu		41,00€
H.Duboscq & Fils Saint Estèphe Mac Carthy, 2021 élégant, savoureux, tanins délicats		43,00€
Rully, Domaine Jaeger-Defaix, 2022 BIO fin et délicat		49,00€
Chateauneuf du pape, domaine des sénéchaux, 2020 corsé, charnu, fin		68,00€
Pauillac, château de JM Cazes, 2018 notes de cerises, prunes noies, pin, tabac, cuire tannique		72,00€
Gevrey-Chambertin, Domaine Belleville, "creux brouillard" tannique, puissant		97,00€