LE 1907
RESTAURANT

Menus

1907 À L'ARDOISE

Entrée + plat	Entrée + Plat
ou	+
Plat + dessert	Dessert
- 18 -	- 23 -

MENU JEUNE GOLFEUR - 11 -

Nuggets /Jambon blanc / Fingers fish servis avec des frites

Glace Push-up ou Boule de glace

1 verre de sirop à l'eau ou verre de jus de fruit



Carte des vins

au verre 12.5 cl ou en bouteille 75 cl

VINS BLANCS 12,5 cl / 75 cl

Chardonnay La Roche La Chevalière - 6 -/- 27 -

Le Versant viognier GP Pays d'oc - 6 - / - 26 -

Villa chambre d'amour (frais & fruité) - 5,5 - / - 25 -

VINS ROUGES 12,5 cl / 75 cl

Les Darons AOP "By Jeff Carrel" Languedoc - 5,5 - / - 25 -

Blaye Côtes de Bordeaux AOC - 7,5 - / - 29 -

Château de Monfrin - Un coup de Dès
Côtes du Rhône AOP - 7,5 - / - 29 -

VINS ROSÉS 12,5 cl / 75 cl

La demoiselle sans gênes IGP Méditerranée - 5,5 - / - 22 -

Cuvée Symphonie, Maison Sainte Marguerite - 7 - / - 36 -
AOP Côtes de Provence rosé BIO
Grand Cru Classé



CHAMPAGNE

Coupe de Prosecco - 7,50 - / - 28 -

Collet Brut - 12 - / - 55 -

PICHETS DE VINS 25 cl / 50cl

Blanc, Rouge ou Rosé - 6,5 - / - 12 -