



GOLF SAINT-RAPHAËL

Soirée BBQ du 26 juillet

Membre 75\$ par personne / Non-membre 90\$ par personne

July 26th BBQ Night

Members 75\$ per person / Non-members 90\$ per person

Le menu est sujet à changement selon la disponibilité / The menu is subject to change depending on availability

ENTRÉES / APPETIZERS

Magret de canard fumé, cerise, sucrine, endive rouge, vinaigrette à l'estragon et vinaigre de vin rouge
Smoked duck breast, cherry, sucrine, red endive, tarragon vinaigrette and red wine vinegar

Risotto al salto cacio e pepe, sauce fonduta

Risotto al salto cacio e pepe, fonduta sauce

Crudo de saumon, vinaigrette au miso et citron vert, concombre mariné, caviar de mujjol, crème fraîche
Salmon crudo, miso and lime vinaigrette, marinated cucumber, mujjol caviar, fresh cream

Pétoncles poêlés, gelée de nectarine et ail noir, crème, huile de basilic

Pan-fried scallops, nectarine and black garlic jelly, cream, basil oil

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

Filet de veau grillé, beurre à la truffe, chips de prosciutto, coulis de roquette

Grilled veal fillet, truffle butter, prosciutto chips, arugula coulis

Dorade royale, salsa de tomate cerise, jalapenos, oignon mariné, coriandre, chips de tortilla
Royal sea bream, cherry tomato salsa, jalapenos, marinated onion, cilantro, tortilla chips

Faux filet AAA 16 oz, vieilli à sec 18\$

16 oz dry-aged AAA Rib eye \$18

Pieuvre grillée, salsa méditerranéenne, pois chiches frits

Grilled octopus, Mediterranean salsa, fried chickpeas

3 Crevettes géantes grillées, sauce à l'ail et citron

3 Grilled giant shrimps, garlic and lemon sauce

Bavette de boeuf wagyu 16\$

Wagyu flank steak \$16

Ossobuco à la milanaise, gremolata

Milanese ossobuco, gremolata

Tomahawk 50\$

Tomahawk \$50

LÉGUMES / VEGETABLES

Maïs, garni de fromage cotija, épice tajin / Corn, garnished with cotija cheese, tajin spice

Soufflé de pomme de terre cheddar et épinard / Cheddar and spinach potato soufflé

DESSERTS

Choux croquant mocha / Crunchy mocha puff

Gâteau renversé à la nectarine et au thé noir / Nectarine and black tea upside down cake

Tarte ricotta et figue / Ricotta and fig pie

Assiette de fromage / Cheese platter