



GOLF SAINT-RAPHAËL

## Soirée BBQ du 5 juillet

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

## July 5th 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

Tartare de bœuf, coulis de poivrons, parmesan et micro roquette, fleur de lotus frite  
Beef tartare, pepper coulis, parmesan and micro rocket, fried lotus flower

Salade de crevette et avocat, pogo de homard, sauce crispy chili et citron pickling  
Shrimp and avocado salad, lobster pogo, crispy chili sauce and lemon pickling

Mosaïque de poireau, vinaigrette au porcini, vichyssoise  
Leek mosaic, porcini vinaigrette, vichyssoise

Mini aubergine parmesan, tomates cerises confites, burrata  
Mini eggplant parmesan, candied cherry tomatoes, burrata

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

Côtes levées d'agneau grillées, parfumées au poivre, ail et romarin  
Grilled lamb ribs, flavored with pepper, garlic and rosemary

Faux filet AAA 16 oz, vieilli à sec 18\$  
16 oz dry-aged AAA Rib eye \$18

Côte de veau de lait grillée, beurre à la sauge et figue au balsamique  
Grilled milk-fed veal chop, sage butter and balsamic fig

Loup de mer grillé, sauce romesco  
Grilled sea bass, romesco sauce

3 crevettes géantes grillées fradiavollo  
3 giant grilled fradiavollo shrimps

Tomahawk 50\$  
Tomahawk \$50

### LÉGUMES / VEGETABLES

Gratin de chou fleur de couleur / Colored cauliflower gratin  
Purée de carotte et navet, miel et thym / Carrot and turnip puree, honey and thyme  
Pommes de terre rôties aux fines herbes / Roasted Potatoes with Fine Herbs

### DESSERTS

Croustade aux cerises, chantilly au chocolat blanc / Cherry crisp, white chocolate whipped cream  
Éclair au chocolat Alpaco, crème au mélilot / Alpaco chocolate éclair, sweet clover cream  
Gâteau aux pistaches et framboises / Pistachio and raspberry cake  
Assiette de fromage / Cheese platter