



GOLF SAINT-RAPHAËL

Soirée BBQ du 16 août

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

August 16th BBQ Night

Member 75\$ per person / Non-member 90\$ per person

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

ENTRÉES / APPETIZERS

Salade de concombre des champs, yogourt, chia, câpres frites, saumon fumé maison
Wild cucumber salad, yogurt, chia, fried capers, house smoked salmon

Satay de canard croustillant, mélange de laitues, carotte, daïkon, vinaigrette aux oignons doux
Crispy duck satay, mixed lettuce, carrot, daikon, sweet onion vinaigrette

Pieuvre grillée, coulis de poivrons, persillade au citron, olive
Grilled octopus, pepper coulis, lemon parsley, olive

Rillettes d'omble chevalier, radis, ciboulette, focaccia grillé
Arctic char rilette, radish, chives, grilled focaccia

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

Filet de veau farcie à la chair de saucisse, beurre à la sauge
Veal fillet stuffed with sausage meat, sage butter

Brochette de saumon au miso
Miso salmon skewer

Macreuse de bœuf et queue de homard, beurre à l'ail noir, salicorne
Beef scoter and lobster tail, black garlic butter, samphire

3 Crevettes géantes fradiavolo
3 Fradiavolo giant shrimps

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

Bavette de boeuf wagyu 10 oz 16\$
10 oz Wagyu flank steak \$16

Tomahawk 50\$
Tomahawk \$50

LÉGUMES / VEGETABLES

Pomme de terre au four farcie crème sure, cheddar, ciboulette
Baked potato stuffed with sour cream, cheddar, chives

Fèves jaunes, maïs au beurre
Yellow beans, buttered corn

DESSERTS

Croustade aux pêches, crumble aux amandes
Peach crisp, almond crumble

Gâteau à l'huile d'olive, pamplemousse, chantilly au chocolat blanc
Olive oil cake, grapefruit, white chocolate whipped cream

Mille-crêpes à la pistache, nutella, avalanche de framboise
Mille-crêpes with pistachio, nutella, raspberry avalanche

Assiette de fromage
Cheese platter