



GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu Brunch de la fête des Mères

Mother's Day Brunch

Dimanche le 11 mai 2025 | Sunday, May 11, 2025

Sur chaque table : Paniers de viennoiseries et variété de pains | On each table: pastries and bread baskets

Station méditerranéenne | Mediterranean Station

Salsa d'aubergines rôties à la menthe | Roasted eggplant salsa with mint

Salade d'endives, de radicchio et de légumes du Québec | Endive, radicchio, and Quebec leafy greens salad

Salade panzanella | Panzanella salad

Plateau de charcuteries italiennes et de prosciutto | Slate of Italian cold cuts and prosciutto

Olives, champignons marinés et artichauts | Olives, marinated mushrooms, and artichokes

Arancinis au fontina et prosciutto cotto | Fontina and prosciutto cotto arancini

Caprese de mozzarella avec basilic | Mozzarella Caprese with basil

Légumes grillés (aubergines, courgettes, asperges, poivrons) | Grilled vegetables (eggplant, zucchini, asparagus, peppers)

Assortiment de fromages avec pains, croûtons et focaccia | Assorted cheeses with bread, croutons, and focaccia

Station de la mer | Seafood Station

Crevettes pochées au court-bouillon, sauce cocktail | Shrimps poached in court-bouillon, cocktail sauce

Pieuvre grillé, pommes de terre et fenouil | Grilled octopus with potatoes and fennel

Plateau de saumon fumé, oignons, câpres et citron | Smoked salmon platter with onions, capers, and lemon

Salade de fruits de mer : mini pieuvres, crevettes, moules et calmars | Seafood salad with baby octopus, shrimps, mussels, and calamari

Tartare de thon épicé | Spicy tuna tartare

Assortiment de sushis et garnitures | Assorted sushi with garnishes

Calmars grillés aux câpres et citron | Grilled squid with capers and lemon

Station de pâtes | Pasta Station

Busiate à l'Amatriciana (tomate, guanciale, pecorino) | Busiate all'Amatriciana (tomato, guanciale, pecorino)

Gnocchis sauce pomodoro | Gnocchi with pomodoro sauce

Tagliatelle Cacio e Pepe servie dans une meule de parmesan | Tagliatelle Cacio e Pepe served in a Parmesan wheel

* Pâtes sans gluten aussi disponibles | *Gluten-free pasta also available



GOLF SAINT-RAPHAËL

Plats de résistance | Main courses

Jambon glacé à l'érable, sauce à l'érable | Maple-glazed ham with maple sauce

Contre-filet vieilli | Aged prime rib

Agneau rôti à la romaine | Roman-style roasted lamb

Porchetta de porcelet maison | Homemade porchetta of suckling pig

Bavette grillée, salsa verde | Grilled flank steak with salsa verde

Morue de l'Atlantique, salsa méditerranéenne | Atlantic cod with Mediterranean salsa

Espadon servi avec caponata | Swordfish with caponata

Pavé de saumon au citron et câpres | Salmon steak with lemon and capers

Pommes de terre rôties façon déjeuner | Roasted breakfast potatoes

Légumes variés | Mixed vegetables

Frittata aux pommes de terre, courgettes et parmigiano | Frittata with potatoes, zucchini, and Parmigiano

Station des desserts | Dessert Station

Plateau de fruits frais | Fresh fruit platter

Baba au rhum | Rum baba

Mini verrines | Mini verrines

Tiramisu | Tiramisu

Panna cotta aux cerises Amarena | Panna cotta with Amarena cherries

Budino à la ricotta et prunes marinées | Ricotta budino with marinated plums

Croissants et chocolatines assortis | Assorted croissants and chocolatines

Bar à bonbons | Candy bar

Mini pâtisseries italiennes variées | Mini Italian mixed pastries

Macarons | Macarons

Torta della nonna | Torta della nonna

Torta caprese (sans gluten) | Torta caprese (gluten-free)

Tarte aux abricots | Apricot tart

Station de Cannoli | Cannoli Station

Farci sur place | Freshly filled on site

Tarifs | Prices

Adulte : 155\$ par personne | Adults: \$155 per person

Membre : 140\$ par personne | Members: \$140 per person

Enfant 5 à 11 ans : 80\$ par personne | Children 5 to 11 years old: \$80 per person

4 ans et moins : Gratuit | 4 years old and under: Free

Club de Golf Saint-Raphaël

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

Service and administration fees (18%) and taxes are applicable