

GOLF SAINT-RAPHAËL

MENU DE NOËL | CHRISTMAS MENU

SAISON 2026 | 2026 SEASON

Canapés

Froid | Cold

Tartare de boeuf; Chili, crème fraîche, olives, pecorino et pâte de truffe |
Beef tartare: Chili, crème fraîche, olives, pecorino, and truffle paste

Carpaccio de courge musquée avec grenade, sauge frite, crème de fontina, chili et pistaches |
Butternut Squash Carpaccio, with pomegranate, fried sage, fontina cream, chili, and pistachios

Crudo de saumon; Tranché facon sashimi, avec garniture de saison |
Salmon Crudo: Sashimi-style slices with seasonal garnishes

Pleurotes, pistaches, citron, roquette et parmesan |
King oyster mushrooms, pistachios, lemon, arugula and Parmesan

Chaud | Hot

Brie frit servi avec compotée d'oignons | Deep-fried Brie with onion compote

Galettes de crabe servies avec aïoli | Crab cakes served with aioli

Arancini du chef, boulettes de risotto croustillantes, farcies et panées | Chef's Arancinis: Crispy risotto balls, stuffed and breaded

Général Tao, Morceaux croustillants en sauce asiatique sucrée-épicée | General Tao: Crispy bites in a sweet and spicy asian-style sauce

54$ la douzaine

Entrées froides (1 choix seulement) | Cold appetizers (1 choice only)

Burrata et porcini servie avec rapini et crouton | Burrata and porcini served with rapini and croutons 23$

Tartare de saumon, soya, vin, sambal oelek, mayo à la coriandre et tobiko |
Salmon tartare, soy, wine, sambal oelek, coriander mayo and tobiko 24$

Salade de tomate et kaki servie avec fromage fumé |
Tomato and kaki salad served with smoked cheese 23$

Verdure du Québec avec pomme grenade, oignon mariné, noix de pin, parmesan et vinaigrette au Merlot |
Quebec greens with pomegranate, pickled onion, pine nuts, Parmesan, and Merlot dressing 17$

SAISON 2026 | 2026 SEASON

Entrées chaudes (1 choix seulement) | Hot appetizers (1 choice only)

Ziti, sauce rosée, saucisses et champignons | Ziti, rosé sauce with sausages and mushrooms 20$

Cavatelli, agneau braisé, chicorée et pecorino |
Cavatelli with braised lamb, chicory and pecorino 21$

Risotto avec bisque de crevettes, edamame et herbes |
Risotto with shrimp bisque, edamame and herbs 23$

Plats principaux | Main Course

Sélection de 2 choix de repas principal extra de 3,00$/personne
Selection of 2 main course options: additional $3.00/person

Sélection de 3 choix de repas principal extra de 5,00$/personne
Selection of 3 main course options: additional $5.00/person

Carré d'agneau grillé, mosto cotto |
Grilled lamb rack and mosto cotto 78$

Côte de veau (12 oz), glace de veau | 12 oz Veal chop with veal reduction 80$

Suprême de poulet, sauce crémeuse aux champignons |
Chicken supreme with creamy mushroom sauce 58$

Filet mignon (6 oz), sauce au fromage bleu |
6 oz Filet mignon with blue cheese sauce 75$

Joue de bœuf braisée avec sauce au vin | Braised beef cheek with wine sauce 67$

Branzino, courge rôtie, noix caramélisées et sauce vierge |
Branzino with roasted squash, candied nuts and sauce vierge 58$

Omble chevalier, persillade et purée de céleri-rave | Arctic char with persillade and celery root purée 62$

Option végétarienne | Vegetarian Option

Aubergine farcie au fromage, artichauts, parmesan et herbes |
Stuffed eggplant with cheese, artichokes, Parmesan and herbs 55$

Tous nos plats principaux sont servis avec pommes de terre et de légumes.
All our main courses are served with potatoes and vegetables.



Dessert

Sélection du chef |
Chef Selection
15$

Pain et beurre inclus.
Cafés et thés inclus.
Bread and butter included.
Coffee and tea included.

Minimum de 3 services
Minimum of 3 services

Club de Golf Saint-Raphaël

Frais de salle applicable
Hall fee applicable

Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les fluctuations du marché.
All listed prices are subject to change without notice and reflect market fluctuations.

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus
Service and administrative fees (18%) & applicable taxes not included.

GOLF SAINT-RAPHAËL