

Vin blanc - White wine

| | verre 12cl | 37,5 cl | 75 cl | 150 cl |
|--------------------------------------------------------------|------------|---------|---------|--------|
| Pouilly Fumé AOC - "La Renardière" Domaine Bouchié-Chatellie | | 13,90 € | 29,00 € | 58 € |
| Chablis AOP - William Fèvre | | | 28,00 € | |
| Tarquet - IGP "1 ^{ère} Grives" | 4,60 € | | 18,50 € | |
| Bergerac - "Épicurus" AOP | 4,00 € | | 16,90 € | |
| Macon Villages - "Les Émalières" | 4,50 € | | 17,90 € | |
| Marques de Riscal Rueda | 5,00 € | | 18,90 € | |

Vin rouge - Red wine

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Bordeaux - Château Landereau (Bruno Baylet) AOP | | 10,90 € | 14,90 € | |
| Pécharmant - Domaine du Grand Jaure "Tradition" AOP | | 11,50 € | 15,50 € | |
| Bergerac - "Epicurus" AOP | 4,00 € | | 16,90 € | |
| Pessac Léognan - "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion" AOP | | | 29,90 € | |
| Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes - AOP | | | 32,00 € | |
| St Émillon - Magnan de la Gaffelière AOC | 5,00 € | 16,90 € | 24,90 € | 56,00 € |
| Haut-Médoc - "Château de Lamarque" AOC | 5,50 € | 17,50 € | 25,90 € | 57,00 € |

Vin rosé - Rosé wine

| | | | | |
|----------------------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Côtes de Provence - M de Minuty - AOP | | 16,50 € | 23,90 € | 48,00 € |
| Gris Blanc (Gérard Bertrand) - IGP Pays d'Oc | 4,00 € | | 14,90 € | 29,90 € |

Champagnes

| | | | | |
|------------------------------|--------|---------|----------|----------|
| Laurent-Perrier Brut | 7,00 € | 31,00 € | 55,00 € | 110,00 € |
| Laurent-Perrier Cuvée Rosé | | | 79,00 € | 160,00 € |
| Laurent-Perrier Grand Siècle | | | 140,00 € | 290,00 € |
| Perrier Jouet Brut | 7,00 € | | 59,00 € | 120,00 € |
| Perrier Jouet Rosé | | | 99,00 € | |
| Perrier Jouet Belle Époque | | | 150,00 € | |

Les eaux minérales

| | |
|-------------|--------|
| Evian 75 cl | 4,90 € |
| Badoit 75cl | 4,90 € |

Bières pression

| | 25 cl | 50 cl |
|----------------------------|--------|--------|
| Heineken (5°) | 3,50 € | 6,80 € |
| Biere du Moment (Affligem) | 4,40 € | 8,60 € |
| Panaché, Monaco | 3,50 € | 6,80 € |

Bières bouteilles (33cl)

| | | | |
|--------------------------------|--------|-----------------------|--------|
| Edelweiss - bière blanche (5°) | 5,00 € | Desperados (5,9°) | 5,50 € |
| Pelforth - bière brune (6,5°) | 5,00 € | Buckler (sans alcool) | 4,00 € |

Prix nets - Service compris

©14-KIKOPIKI - impression 11/2014



Bar - Café - Restaurant - Séminaire

Club House - Golf de Périgueux
Tél. 05 53 08 32 64
clubhouse.auf9.golf@gmail.com



Boissons Chaudes

| | |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Expresso Errel | 1,35 € |
| Expresso Errel + La Goutte Évian (20 cl) | 2,20 € |
| (À boire sur place ou à emporter) | |
| Décaféiné ERREL | 1,35 € |
| Noisette | 1,50 € |
| Grand café | 2,50 € |
| Chocolat chaud | 3,20 € |
| Chocolat viennois, Cappuccino | 4,00 € |
| Lait chaud, sirop, froid | 2,50 € |
| Thés, infusions | 3,10 € |
| Thé nature, verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe. | |
| Thés parfumés | 3,10 € |
| Vanille, caramel, fruits rouges, thé vert à la menthe, citron. | |
| Citron pressé chaud | 5,00 € |
| Grog maison, Irish coffee | 7,00 € |

| | |
|-----------------------------------------------------|--------|
| P'tit déj' (Jusqu'à 11h) | 4,90 € |
| 1 boissons chaude + 1 jus de fruit + 1 viennoiserie | |

Sodas

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Évian (33 cl) | 3,00 € |
| Badoit rouge (33 cl) | 3,00 € |
| Coca-Cola light (33 cl) | 3,20 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl) | 3,20 € |
| Fanta orange (33 cl), Nestea (20 cl) | 3,20 € |
| Schweppes, Schweppes agrume (25 cl) | 3,20 € |
| Orangina (25 cl) | 3,20 € |
| Sirop à l'eau | 1,90 € |
| Limonade (25 cl) | 2,60 € |
| Diabolo | 2,80 € |
| Jus de fruits PAGO (20 cl) | 3,00 € |
| Orange, ananas, mangue, ace, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, poire, banane, tomate. | |
| Fruits frais pressés | 5,50 € |
| Orange, citron, pamplemousse. | |

Cocktails sans alcool

| | |
|--------------------------------------------------|--------|
| Le chose | 3,50 € |
| Pamplemousse, Schweppes, grenadine | |
| Le chantaco | 4,00 € |
| Orange, pamplemousse, ananas et coulis de fraise | |

Prix nets – Service compris

Apéritifs

| | |
|--------------------------------------------|--------|
| Ricard, Pastis, Berger blanc (2 cl) | 2,80 € |
| Kir vin blanc (12 cl) | 3,00 € |
| Kir Champagne (12 cl) | 7,00 € |
| Lillet rouge, blanc ou rosé (5 cl) | 4,50 € |
| Martini rouge ou blanc (5 cl) | 4,00 € |
| Campari, Suze, Porto rouge ou blanc (5 cl) | 4,50 € |
| Américano maison | 7,00 € |
| Campari orange pressé | 6,70 € |

Alcools

| | |
|----------------------------|--------|
| Gin, Vodka, Téquila (4 cl) | 5,00 € |
| Whisky Jameson (4 cl) | 4,50 € |
| Accompagnement soda, jus | 1,00 € |

Whisky (4cl)

Écossais

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Chivas Regal 12 Ans | 6,00 € |
| Douceur fruitée aux notes de pomme mûre et de miel | |
| Chivas Regal 18 Ans | 8,00 € |
| Saveur de chocolat noir avec notes florales et une pointe de fumé | |
| The Glenlivet 12 Ans | 6,00 € |
| Saveurs de fruits et des notes de vanille | |
| The Glenlivet 15 Ans | 7,00 € |
| Notes fruitées (mangue) et épicées (cannelle) | |
| The Glenlivet 18 Ans | 8,00 € |
| Saveurs florales et fruitées (poire mûre, orange épicée) | |
| Strathisla 12 Ans | 6,00 € |
| Notes de caramel, raisins secs et chocolat | |
| Longmorn 16 Ans | 8,00 € |
| Notes complexes de cannelle et de muscade, rehaussées d'arômes de miel, de cèdre et de menthe | |

Irlandais

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Jameson Original | 4,50 € |
| Velouté et boisé avec des notes de noisette | |
| Jameson Select Reserve | 6,00 € |
| Richement fruité avec des arômes de vanille, de bois grillé et d'épices | |
| Jameson Gold Reserve | 8,00 € |
| Arômes boisés, Xérès, notes de miel et d'épices | |

Japonais

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Hibiki 12 ans (Blend) | 8,00 € |
| The Yamazaki 12 ans (Single Malt) | 8,00 € |

Bourbons

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Four Roses Small Batch | 7,00 € |
| Notes sucrées de fruits mûrs, de chène vanillé et de caramel | |
| Jack Daniel's | 7,00 € |

Desserts

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le tiramisù revisité | 5,90 € |
| Revisited tiramisù | |
| Cheese cake aux citrons confits | 5,50 € |
| Candied lemon cheese cake | |
| La crème brûlée revisitée | 5,90 € |
| Cooked custard cream with caramelized topping | |
| Le carpaccio d'ananas | 6,00 € |
| Fines tranches d'ananas frais, sirop d'agrumes | |
| The pineapple carpaccio : Thin slices of fresh pineapple and its citrus fruit's syrup | |
| Crêpes Suzette | 5,50 € |
| Oranges, flambée au grand marnier | |
| Suzettes pancakes : oranges, with grand marnier | |
| Le mœlleux chocolat et sa boule caramel beurre salé | 6,50 € |
| Chocolate cake with a caramel salted butter ice cream | |
| Coupe de glaces 3 boules au choix | 6,00 € |
| 3 Sorbets or ice cream of choice | |
| Dessert du jour | 4,90 € |
| Dessert of the day | |
| Faiselle de fromage frais et son coulis | 4,00 € |
| Faiselle of fresh cheese and sauce | |
| Le plateau de fromages AOC (Sélection de Katie) | 5,50 € |
| Platter of premium french cheeses (AOC label) | |
| Le café ou thé gourmand | 6,00 € |
| Gourmand coffee or tea | |

Les dix commandement du golf

- 1 Calme et sourire, continuellement, tu afficheras.
- 2 Humour et joie, sans cesse, tu favoriseras.
- 3 Bons coups et bon côté des gens, seuls, tu commenteras.
- 4 Colère et critique, toujours, tu éviteras.
- 5 Préposé, surveillant et personnel, tu respecteras.
- 6 Mensonge et tricherie, jamais, tu n'oseras.
- 7 Bien d'autrui, aucun, tu ne convoiteras.
- 8 Rapidement, en tout temps, tu t'exécuteras.
- 9 Leçon de golf, hors des parcours, tu obtiendras.
- 10 Après la ronde, partenaires, tu remercieras.



Prix nets – Service compris

menu Albatros 19,90 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

menu Double Bogey 16 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
Starter and Main course
or Main course and Dessert

Entrée - Starter

Salade de cabécou rôti au miel
A salad With Cabecou cheese roasted in hunny

ou

Œufs cocottes au foie gras
Egg casserole to fatty livers

ou

Entrée du jour
Starter of the day

Plat - main course

Brochette d'onglet sauce aux poivres
Skewer of beef, green pepper sauce

ou

Risotto au saumon
Salmon risotto

ou

Plat du jour
Dish of the day

Desserts

Mœlleux au chocolat
Chocolate moelleux

ou

Café gourmand
Gourmet coffee

ou

Dessert du jour
Dessert of the day

menu Swing 13,90 €

Plat du jour
Dish of the day

&

Café gourmand
Gourmet coffee

Le midi
du lundi au vendredi

menu Petit Green 8,90 €

(-10 ans)
Menu small green (-10 ans)

Saucisses de veau "Sobeval" frites maison
Veal sausage homemade chips

ou

Nugget's frites maison
Chicken nugget's, homemade chips

ou

Club sandwich au poulet, frites maison
Chicken club sandwiches and homemade chips

ou

Steack hâché "charolais", frites maison
"Charolais" Burger with homemade chips

Crêpes au sucre ou chocolat
Pancakes with sugar or chocolate

ou

Glace 2 boules
Ice cream 2 balls

Boissons au choix
Drinks

Volvic fraise, Ice Tea, Oasis Tropical, Jus Pago



Sandwichs

Le Club Parisien 4,00 €

Beurre, jambon blanc, salade, cornichons
Butter, ham, salad, gherkin

Le Club poulet 5,00 €

Filet de poulet rôti, tomates, crème d'avocat,
mélange de salades mayonnaise à la moutarde de Meaux
Chicken club : roasted chicken breast, tomatoes, avocado cream, salad mix,
and mayonnaise with mustard of Meaux

Le club saumon 6,00 €

Saumon fumé de Norvège, fines tranches de concombres, tomates, oignons rouges,
mélange de salade, mayonnaise au citron
Norwegian smoked salmon, thinly-sliced cucumber, tomatoes, red onions, salad mix,
and light mayonnaise with lemon

Accompagnement frites maison ou salade 1,50 €

To accompany : salad or homemade chips

LA BOX "Au 19" uniquement à emporter 11,00 €

Un club sandwich au choix, une boisson sans alcool 33cl, un café et 1 fruit
"La Box" to take out : a Club Sandwich in the choice, a drink 33 cl (without alcohol),
a coffee and a fruit

Omelettes

Omelette aux cèpes avec mélange de salades 12,50 €
Omelet with mushrooms and salad mix

Omelette à la Basque 9,50 €

Chorizo, poivrons, pommes de terres, avec mélange de salades
Peppers, Chorizo, potato and salad mix

Croques

Croque-Monsieur, avec mélange de salades ou frites maison 7,00 €
Mister crunches, and salad mix or homemade chips

Croque-Madame, oeuf et mélange de salades ou frites maison 7,00 €
Madam crunches, eggs and salad mix or homemade chips



Entrées - Starter

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Velouté, soupe..... <i>Vegetable soup</i> | 5,00 € |
| Chipirons, chorizo, poivrons, à la plancha..... <i>Squid, chorizo, pepper</i> | 6,30 € |
| Salade de gésiers de canard confits et magrets..... <i>Salad mix, duck gizzards, duck breast</i> | 6,50 € |
| Salade de cabécous (AOC) toastés, miel et noix..... <i>Salad mix, cheese goat, honey and nuts</i> | 7,00 € |
| Tartare aux deux saumons..... <i>Salmon tartare, lime, toast bread</i> | 8,50 € |
| Foie gras de canard maison et sa compoté d'oignon à la rose..... <i>A slice of fattened liver, red onion marmelade, chutney, toast bread</i> | 11,50 € |
| Œufs façons cocotte au foie gras..... <i>Eggs, cream way casserole with fattened liver</i> | 7,00 € |
| Huîtres spéciales "Yves Papin Poget" n°2 - Oyster special "Yves Papin Poget" | |
| Les 6 huîtres..... | 14,00 € |
| Les 9 huîtres..... | 21,00 € |
| Les 12 huîtres..... | 28,00 € |
| En accompagnement : mini saucisses de veau "Sobeval"..... <i>To accompany : Mini veal sausage "Sobeval"</i> | 3,50 € |

Grandes salades - Big salads

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La salade Papillon - <i>The Papillon Roquefort cheese salad</i> Mélange de salades, Roquefort (Papillon) de l'Aveyron, julienne d'endive, pomme verte et raisin rouge, petits croutons, noix caramélisées <i>Mix salad, (Papillon) Roquefort, thinly-shredded chicory, green apple and red grapes, small croutons, caramelized walnuts</i> | 13,50 € |
| La salade périgourdine - <i>Perigord salad</i> Mélange de salades, gésiers de canard, magrets fumés, toast de foie gras, noix <i>Salad mix, duck gizzards, duck breast, toast bread fattened liver, nut</i> | 14,50 € |
| La salade Caesar - <i>Chicken salad</i> Mélange de salades, emincé de poulet rôti, tomates confites, germes d'oignons, parmesan, sauce Caesar <i>Salade mix, thinly-sliced roasted chicken, preserved tomatoes, onion sprouts and coriander leaves, sauce Caesar</i> | 12,50 € |
| La salade de la mer (servie tiède) - <i>Sea salad served warm</i> Mélange de salades, gambas décortiquées, St-Jacques, saumons, agrumes (orange, pamplemousse), tomates cerises, aneth, vinaigrette framboise <i>Salad mix, peeled gambas, salmon, scallops, grapefruit, orange, cherry tomato, dill, raspberry vinaigrette</i> | 15,50 € |

Prix nets - Service compris



Plats - Main courses

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Le carpaccio de bœuf "Charolais" à la fleur de sel..... Fines tranches de bœuf "Charolais", mélange de salades, côpeaux de parmesan, câpres, ciboulettes ciselée, huile d'olive et citron, frites maison. <i>Beef carpaccio "Charolais" with pure sea salt : thin slices of raw beef, salad mix, parmesan cheese shavings, capers, chopped chives, olive oil and lemon, homemade chips</i> | 14,50 € |
| Tartare de bœuf "Charolais" - <i>Beef tartare</i> Pièce de bœuf "Charolais" coupée au couteau, servie crue et assaisonnée, mélange de salades et frites maison <i>Chopped raw meat Minced "Charolais" piece of beef served raw and seasoned, salad mix and homemade chips</i> | 14,50 € |
| Dos de cabillaud en croûte d'herbes - <i>Back of cod in herb crust</i> Cabillaud cuit à la vapeur et croûte, rôti sur lit de pommes aux cèpes <i>Steamed back of cod, roast herb crust, on a bed of potatoes with porcini mushrooms</i> | 16,90 € |
| Risotto de St-Jacques et gambas, pesto et parmesan..... <i>Scallop and prawns, pesto and parmesan rice</i> | 17,90 € |
| Hamburger "Charolais" Au 19 (200gr)..... Steak haché "Charolais", pain, oignons rouge, cornichons, comté, sauce "Au 19", mélange de salades <i>Minced "Charolais" piece of beef, bread, red onion, pickle, comté cheese, "Au 19" sauce, salad mix</i> | 14,90 € |
| Entrecôte "Limousine" 300g, sauce "Au 19"..... frites maison et mélange de salades <i>Minced "Limousine" piece of beef 300g, "Au 19" sauce - homemade chips and salad mix</i> | 17,90 € |
| Brochette d'onglet de bœuf sauce aux poivres (240 gr)..... Frites maison et mélange de salades <i>Skewer of beef tab pepper sauce, homemade chips and salad mix</i> | 13,50 € |
| La fameuse côte de veau "Sobeval" rôtie (15 min)..... Échalotte rôtie, légumes du moment <i>The famous hill of veal roast "Sobeval" - vegetables</i> | 19,90 € |
| Magret de canard (I.G.P) à la fleur de sel..... Pommes aux cèpes <i>Duck breast (I.G.P) with pure sea salt, potatoes with porcini mushrooms</i> | 17,90 € |

Prix nets - Service compris