

Apéritifs

Ricard	2cl	4,00 €
Suze	4cl	5,00 €
Martini Rouge/blanc	4cl	5,00 €
Porto	4cl	5,00 €
Campari	4cl	5,00 €
Campari orange ou sodas	12cl	6,00 €
Kir (vin blanc d'Alsace)	12cl	4,00 €
Kir Royal (crémant d'Alsace)	10cl	8,00 €
Picon bière	25cl	5,00 €
Galopin Picon	16cl	4,00 €
Grand Picon	40cl	6,50 €
Apérol Spritz	20cl	8,00 €

Nos bières

Pression (Karlsbrau)	25cl	3,50 €
Galopin bière	16cl	2,50 €
Grande pression	40cl	5,50 €
Panaché	25cl	3,00 €
Grand panaché	40cl	5,00 €
Monaco	25cl	3,00 €
Cynar	25cl	4,50 €
Weizen (bouteille)	50cl	5,50 €
Bière sans alcool	33cl	4,00 €
Weizen sans alcool	50cl	5,00 €
Black Licorne (bouteille)	33cl	4,50 €

Softs et boissons fraîches

Coca Cola	33cl	4,00 €
Coca cola Zéro	33cl	4,50 €
Orangina (supplément sirop : 0,50 €)	25cl	3,50 €
Limonade	25cl	2,00 €
Diabolo	25cl	2,50 €
Sirop à l'eau	25cl	1,00 €
Ice Tea	25cl	3,50 €
Taylor (Eau pétillante + pamplemousse)	25cl	3,50 €
	40cl	4,50 €
Chose (Schweppes + pamplemousse)	25cl	3,50 €
	40cl	4,50 €
Lait fraise ou menthe	25cl	1,50 €
Vittel	25cl	3,00 €
Perrier	33cl	3,50 €
Eau pétillante ou plate	50cl	4,50 €
	100cl	7,00 €
Eau à emporter	50cl	2,50 €
Boisson à emporter (Soda)	50cl	3,00 €

Boissons chaudes

Thé	2,50 €
Infusion	2,50 €
Double express	4,00 €
Café	2,50 €
Grand café	3,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Café au lait	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €

Jus de fruits

Jus de fruits	25cl	3,50 €
Orange - pamplemousse - pomme - tomate		

Champagne / Crémant

Crémant d'Alsace	10cl	7,00 €
Champagne Joseph PERRIER	10cl	10,00 €

Digestifs

Gin	4cl	5,00 €
Gin orange		6,00 €
Vodka	4cl	5,00 €
Vodka orange		6,00 €
Rhum blanc ou brun	2cl	5,00 €
Rhum orange		6,00 €
Whisky Aberlour	4cl	8,00 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	8,00 €
Whisky JB	4cl	8,00 €
Calvados	2cl	6,00 €
Cognac VSOP	2cl	7,00 €
Cognac XO	2cl	9,00 €
Fernet Branca	2cl	4,00 €
Eau de Vie	2cl	5,50 €
(Kirch, Mirabelle, Framboise, Poire William, Marc de Gewurzt)		
Armagnac (Vieil-A)	2cl	8,00 €
Baileys	4cl	6,00 €
Get 27	4cl	5,00 €
Irish coffee		9,00 €

En-cas

Salés apéritifs (cacahuètes, sticks...)	3,00 €
Pringles	3,50 €
Petite confiserie (mars, snickers, twix)	2,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

GOLF
de BITCHE



Bar - Terrasse - Restaurant

GOLF DE BITCHE

Carte et classiques

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment parmi nous



Banquets- Menus groupes
Menu du jour (semaine)
Séminaires
Réunions
Repas de famille



Adresse email : golf.bitche@orange.fr

Mot de passe WIFI : golfbitche

Téléphone : 03 87 96 15 30

Unsere Speisekarte kann je nach Jahreszeit oder Lieferungen variieren.
Notre carte peut varier en fonction des saisons ou des livraisons.



Accessibilité
handicapé

Nos salades – Hors d'oeuvres

Unsere Salate und Vorspeisen

- Salade de tomates, mozzarella 15,00 €
Tomaten-Mozzarellasalat
- Salade Niçoise / Nizza Salat 18,00 €
(Salade verte, thon, oeuf dur, anchois, tomate, poivrons, pommes de terre)
- Salade gourmande / Feinschmeckersalat 20,00 €
(Saumon fumé, crevettes, magret fumé, oeufs dur)
- Assiette club-house / gemischter Vorspeisenteller 18,00 €
(Terrine, crevettes, tomate, mozzarella, crudités)
- Assiette de crudités / Rohkostsalatteller 10,00 €
- Carpaccio de Boeuf* - 70 g / Rinder-Carpaccio 16,00 €
- Salade de thon / Thunfischsalat 15,00 €
- Salade de crevettes à l'avocat 18,00 €
Krabbensalat mit Avocado

Nos salades tièdes

Lauwarme Salate

- Salade de chèvre chaud 15,00 €
Warmer Ziegenkäse mit Toast und Salat
(Salade verte, tomate, toast de chèvre au miel, champignons)
- Salade Vosgienne 15,00 €
Grüner Salat mit Speckwürfel, Croûtons, Zwiebeln Eier, Tomaten
(Salade verte, lardons, oignons, croûtons, oeuf, tomate)*
- Salade volaille, sauce champignons 18,00 €
Geflügelstreifen paniert, auf Salat
(Volaille panée, oeuf dur, copeaux de fromage Italien, oignons, croûtons)
- Salade du Golfeur 20,00 €
Warmes Rinderstreifensteak auf Salat
(Émincé de faux filet, champignons de Paris, oignons)
- Salade de grandes crevettes poêlées* 18,00 €
Grosse Garnelen, gebraten auf Salat

Nos omelettes

Unsere Omeletts

- Omelette paysanne (lardons, oignons) 10,00 €
Omelett nach Bauern Art mit Zwiebeln und Dörrfleisch
- Omelette forestière (jambon, champignons) 10,00 €
Omelett mit Schinken und Champignons
- Omelette maison (fromage, jambon) 10,00 €
Omelett mit Käse und Schinken

Toutes nos omelettes sont accompagnées de frites et de salade verte
Alle Omeletts werden mit Pommes Frites und grünem Salat serviert

Nos viandes

Unsere Fleischgerichte

- Faux filet nature - 180 g 22,00 €
- Escalope de volaille panée* (dinde) 18,00 €
Geflügelschnitzel
- Cordon bleu (veau, sauce brune) 18,00 €
Cordon bleu (vom Kalb)
- Escalope de veau à la crème 20,00 €
Kalbschnitzel mit Champignonsauce
- Escalope de veau nature 20,00 €
Kalbschnitzel natur
- Steak tartare - 180 g (boeuf) 20,00 €
Tartare Steak - 180 g (Rind)

Nos accompagnements au choix : légumes - frites ou pâtes (salade verte 2 €)

Sur demande : sauce poivre ou crème

Champignon- oder Pfeffersauce auf Bestellung

Unsere Fleischgerichte werden mit Beilage serviert (Grüner Salat 2 €)

Origine des viandes : Voir tableau d'affichage

Nos pâtes

Tagesnudeln

Selon recommandations du jour
Spaghettis - Tagliatelles - Penne

- Bolognaise* 12,00 €
- Carbonara 12,00 €
- Crevettes*, sauce vin blanc au Riesling 18,00 €
Garnelen in Rieslingsauce

Nos fromages

Unser Käse

- Portion de fromages (2 parts) 5,00 €
Käse Portion
- Assortiment de fromages (4 parts) 7,00 €
Käseteller

La Formule du Chef 35,00 €

Entrée + Plat + Dessert au choix sur la carte

Stellen Sie Ihr Menü zusammen:

1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Dessert aus der Karte

Nos petits plats – Kleine Gerichte

- Burger du Golf, frites* 15,00 €
(Tomate, oignons, salade, sauce burger, emmental)
Burger des Hauses mit Pommes Frites
- Pizza salami* / Pizza Salami 9,00 €
- Tarte flambée* / Flammkuchen 10,00 €
- Tarte flambée gratinée* / Flammkuchen mit Käse 11,00 €
- Portion de frites* / Portion Pommes Frites 6,00 €
- Saucisse frites / Wiener mit Pommes 8,00 €
- 2 saucisses - frites* / 2 Wiener mit Pommes 10,00 €
- Escargots* à l'Alsacienne Douzaine 18,00 €
Weinbergsschnecken 1 Dutzend
- Weinbergsschnecken 1/2 Dutzend 1/2 douzaine 10,00 €
- Quiche Lorraine*, salade verte 13,00 €
Quiche Lorraine mit grünem Salat

Nos snacks – Unsere Snacks

- Sandwich au thon / Thunfischsandwich 5,50 €
- Jambon fumé / Geräucherter Schinken 6,00 €
- Salami / Salamisandwich 5,00 €
- Jambon-fromage / Schinken und Käse 6,00 €
- Jambon cuit / Gekochter Schinken 5,50 €
- Fromage / Käse 5,50 €
- Hot Dog 5,00 €

Nos desserts – Unsere Nachtische

- Glace (la boule) / Ein Bällchen Eis 2,00 €
- Poire Belle-Hélène / Birne Helene / Zwei Bällchen Eis 8,00 €
- Banana split / Bananensplit / Zwei Bällchen Eis 8,00 €
- Dame blanche / Vanilleeis mit Sahne u. Schokosauce / Zwei Bällchen Eis 8,00 €
- Coupe Colonel / Zitronensorbet mit Wodka / Zwei Bällchen Eis 8,00 €
- Coupe melba (selon fruits de saison) 8,00 €
gemischtes Eis mit Früchten der Saison / / Zwei Bällchen Eis
- Café liégeois / Vanilleeis mit heißem Kaffee und Sahne 8,00 €
- Chocolat liégeois / Vanilleeis mit heißer Schokolade 8,00 €
- Tarte (la part) / Kuchen 4,00 €
- Fondant au chocolat*, glace vanille 8,00 €
Schokotorte lauwarm mit Vanilleeis
- Framboises* chaudes, glace vanille 8,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren / / Zwei Bällchen Eis
- Coupe Amarena / Amarena Eisbecher m. Vanilleeis / Zwei Bällchen Eis 8,00 €
- Café gourmand* / Feinschmeckerteller und 1 Espresso 10,00 €
- Les parfums de glaces : chocolat - vanille - fraise - pistache
- Sorbets : citron - framboise - mangue
- Supplément chantilly / Sahne 1,00 €