



Le Club de Golf de Berthier (2008) inc.  
1480, C.P. 119, Grande-Côte  
Berthierville (Qc) J0K 1A0  
Tél. : 450 836-4811  
Sans frais : 1 877 836-4811

[www.golfberthier.com](http://www.golfberthier.com)

## *Mise en bouche en plateau*

*Forfait à 3.95\$ pour 3 bouchées.  
1,25\$ par bouchées additionnelles par personne.*

*Pain perdu à la fleur d'ail Tapanie, Reggiano italien et mélange forestier  
de nos sous bois*

\*

*Tartare de saumon de l'atlantique au Jack Daniels et parfum de litchi en  
cuillère*

\*

*Satay de blanc de volaille au fines herbes et curry indien*

\*

*Mini Angus au sel de mer rouge*

\*

*Petit croissant au beurre doré, cheddar régional et fruits du noyer*

\*

*Rose de saumon sur sa tuile fromagère*

\*

*Tian de bruschettas aux épices relevées*

\*

*Bouchées de burger, mayo au poivre, fromage de soya et pousse d'oignons*

*Cornichon nature farci de mousse de foie de volaille, pousse d'oignon et de  
maïs*

## *Les entrées du chef*

*Tulipe croustillante, mélange de jeunes pousses, brunoise de saison et coulis de balsamique 4,50\$*

\*

*Romaine croquante, César maison, croutons frottés et parmigiano 5,50\$*

\*

*Radiccchio fraîche, fraises, mangues et vinaigrette à l'érable 5,75\$*

\*

*Roquette savoureuse, vinaigrette fromagée, saumon fumé, câpres frits et ciboulette verte ciselées 7,50*

\*

*Terrine de gibier, confit d'oignons rouge au porto et croutons maison 6,25\$*

\*

*Feuilleté à saveur méditerranéenne 6,25\$*

\*

*Baluchon de truite saumonée et coulis crémeux 7,50\$*

\*

*Fondue de fromage fin et sa croûte dorée 6,75*

\*

*Baguettine au brie, pétoncles U-10 poêlées au beurre et son coulis de sauce crémeuse aux tomates séchées avec salsa verte 8,50\$*

\*

*Crêpes fines, chunky de portobello et crabe des neiges en sauce 8,50\$*

## *Les potages*

*Potage au choix du chef 3,50\$*

\*

*Crème de brocoli et ses fleurons 3,75\$*

\*

*Potage crécy aux deux citrons confits 3,75\$*

\*

*Crème de patates douces et panais au gingembre 4,25\$*

\*

*Velouté d'asperges, ail grillé, Chardonnay et fromage du terroir 4,75\$*

\*

*Velouté de choux de Chypre au parfum de brie 4,75\$*

\*

*Parmentier aux poireaux de vigne et son fondant de cheddar âgé 4,75\$*

## *À table*

*Boulette de veau aux épices relevées et parmesan et sa sauce tomatée mi-sucrée aux épices fraîches 16.95\$*

\*

*Blanc de volaille provençale 16.95\$*

\*

*Suprême de volaille grillé au doux parfum de bière blonde et fines herbes  
17.95\$*

*Sauce sauvignon blanc ou sauce crème Dijon et champignons*

\*

*Mignon de porc grillé à saveur de Dijon et érable 17.95\$*

*Sauce aux canneberges ou sauce porto, ail et champignons*

\*

*Mignon de porc moutarde et curry 17.95\$*

*Sauce béarnaise ou trempette dijonnaise*

\*

*Médailillon de porc farcis Brie et pommes 17.95\$*

*Sauce crème et Dijon ou sauce crème et miel blond*

\*

*Pavé de saumon de l'atlantique aux deux pestos et fromage de chèvre*

*19.95\$*

*Sauce à la crème, câpres et citrons confits ou tartina de crème sûre et ciboulette*

\*

*Escalope de veau forestière 19.95\$*

*Sauce béarnaise ou sauce Marchand de vin*

\*

*Filet d'épaule de bœuf 8oz (tendreté et saveur exceptionnelle) 20.95\$*

*Sauce béarnaise ou sauce aux 5 poivres*

\*

*Bavette de bœuf classique au vin rouge et aux échalotes française 21.95\$*

*Sauce au vin rouge ou sauce aux 5 poivres*

*Le service de 15% et les taxes seront ajoutés à la facture finale*

*Notre chef René Sarrazin, propose à notre clientèle des menus ou buffet adaptés à leurs goûts.*

*Prix sujet à changements selon le marché.*

