



Le midi en pleine nature

Les Entrées

- 7 Les Oeufs mayos
- 8 La Salade de gésiers
- 8 Le Pounti Auvergnat
- 10 Toasts de pieds de porc
- 12 Cuisses de grenouilles en persillade

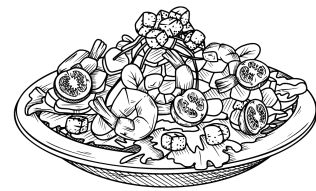
Cuisine du jour

- Salade du jour 15
- Plat du jour 15
- Burger du jour 15
- Dessert du jour 6

Plat + dessert 19 €



Les salades



- La Salade Chicken César 15

Poulet pané, parmesan, crouton, sauce César

- La Salade Landaise 17

Toast de foie gras, gésiers, magrets fumés

Les plats

- Pièce du boucher Selon arrivage

Salade, frites maisons, sauce au bleu

- Burger Montagnard 16

Steak boucher, sauce tartare, raclette, oignons

- Filet de Daurade* 15

Sauce du chef, garniture du moment

TAPAS à partager

- Planche de charcuterie 15
- Planche de fromage 15
- Planche Mixte 15
- Panier de frites 5

Nos desserts maisons & glaces

- La Brioche Perdue *Nutella, caramel ou chocolat.* 7

- Mousse au Chocolat 6

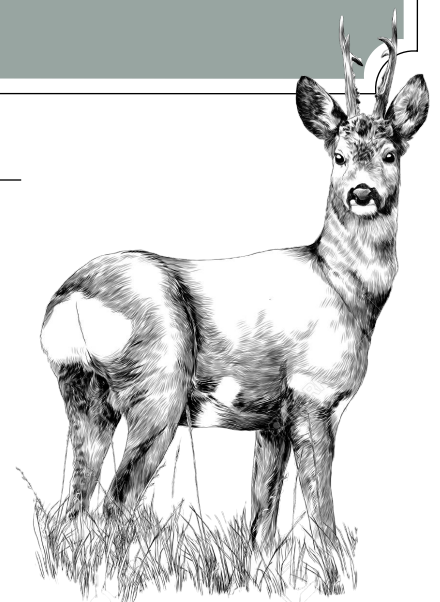
- Crème Brulée 6

- Fromage blanc & son coulis 6

- Assiette de fromage 7

- Glaces 3 / B sup. Chantilly 0,50

Vanille, fraise, caramel, rhum-raisin, chocolat





les vins rouges



LANGUEDOC ROUSSILLON - AOP

Magnitude 6 Cave de Fontès

5

25

Ce vin avec un bel équilibre entre des notes boisées et vanillées.

BORDEAUX - AOP

Le Versant Castillon Côtes-de-Bordeaux PDO

30

Crémeux et réconfortant, présentant des tanins souples et une belle structure.

Domaine de Cambes Famille Mitjavile

150

Bouche d'une délicatesse incroyable, tanins extrêmement soyeux.

RHÔNE - AOP

Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" Domaine Yves Cuilleron

30

Belle fraîcheur en bouche où tous ces arômes frais se mêlent à des jolis tanins équilibrés.

Côte-Rôtie "Madinière" Domaine Yves Cuilleron

75

Sa bouche est ample sur des tanins de velours, aux notes délicates de framboises.

Côte-Rôtie "Les Grandes Places" Domaine Du Monteillet Stephane Montez

180

Incredible par sa profondeur, sa grande palette aromatique et son élégance.

Côte-Rôtie Lieu Dit "Bons Arrêts" Domaine Du Monteillet Stephane Montez

90

Sur des notes de fruits noirs bien mûrs, des notes fumées et une belle finale mentholée.

La Syrah à Papa Domaine Du Monteillet Stephane Montez

4

20

Une belle matière aux arômes de fruits rouges bien mûrs.

Saint-Joseph "Cuvée du Papy" Domaine Du Monteillet Stephane Montez

30

Des notes de fruits noirs bien mûrs, épicées, et florales.



les vins blancs



MUSCADET

La Louvetrie Domaine Landron

4

20

Un bel équilibre de générosité, d'amplitude et de minéralité.

Amphibolite Domaine Landron

25

Vin avec une belle spontanéité d'arôme : agrume et salinité en fin de bouche.

RHÔNE - AOP

Marsanne Les vignes d'à-côté Domaine Yves Cuilleron

18

Bouche fraîche et gourmande : fruitée, florale, minérale et élégante.

Saint-Joseph Lieu Dit "Digue" Domaine Yves Cuilleron

40

Milieu de bouche rond et velouté, la finale exprime la minéralité du terroir.

Condrieu "La Petite Côte" Domaine Yves Cuilleron

45

Bouche gourmande et fraîche, belle puissance épicée et amertume désaltérante.

Condrieu "Les Grandes Chaillées" Domaine Du Monteillet Stephane Montez

50

Longueur, fraîcheur, vivacité, et une minéralité bien marquée.

Le Blanc d'en Face Domaine Du Monteillet Stephane Montez

3

17

Vin charnu, net et structuré. De la gourmandise tout en finesse !

PAYS D'OC

Chardonnay La cave des neuf clés

3

Nez de fruits secs (noix, amande) avec des notes beurrées !



les vins rosés



CÔTES DE PROVENCE

Domaine de la Maïonnette

Un vin frais et léger aux arômes de fleurs blanches et de petits fruits.

3

25



les champagnes



CHAMPAGNE

Gosset Grande Réserve

Élégant, suave et plein, offrant une finale d'une rare longueur.

55



Spirits & Softs

WHISKYS (4cl)	5	BIÈRES	25cl	50cl
J&B <i>Écosse</i>		HEINEKEN PRESSION	3	5,50
TALISKER <i>Écosse</i>		BIÈRE DU MOMENT	4	7
RHUM (4cl)	5	SOFTS		
DIPLOMÁTICO <i>Venezuela</i>		CAFÉ / DÉCA / ALLONGÉ		1,30
BACARDI <i>Cuba</i>		DOUBLE CAFÉ / DÉCA		2,50
DAMOISEAU <i>Guadeloupe</i>		NOISETTE		1,30
GINs (4cl)	5	GRAND CAFÉ CRÈME		2,50
TANQUERAY CLASSIQUE <i>Angleterre</i>		CHOCOLAT CHAUD		3
VODKAS (4cl)	5	THÉ DAMMANN FRÈRES		3
ABSOLUT <i>Suède</i>		<i>MENTHE, VERT, VANILLE PASSION, FRUITS ROUGES, EARL GREY, VERVEINE MENTHE, VERVEINE CITRON</i>		
ŻUBRÓWKA <i>Pologne</i>		SODA		3
DIGESTIFS (4cl)	5	<i>COCA, COCA ZÉRO, ICE TEA, PERRIER, ORANGINA, SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES, LIMONADES, DIABOLO</i>		
GET 27 <i>France</i>		CHOSE		3
BAILEY'S 5 (Caramel) <i>Irlande</i>		GRAND CHOSE		5
ARMAGNAC <i>Duc de Camilhac</i>		JUS DE FRUITS PRÉSSÉS		3
CALVADOS <i>Cloville</i>		PAGO		3
IZZARA VERTE <i>Basque</i>		<i>ANANAS, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, POIRE, « ACE » : ORANGE, CAROTTE, CITRON</i>		
JÄGERMEISTER <i>Allemagne</i>		BOUTEILLE D'EAU 50 CL / 1,5 L		2 / 3
APÉRITIFS	3	BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE 75 CL		4
RICARD		NOS SIROPS MONIN		2,50
SALERS GENTIANE & ZIANE		<i>FRAISE, CERISE, CITRON JAUNE, CITRON BLANC, MENTHE, CASSIS, PÊCHE, KIWI, GRENADINE.</i>		
MARTINI ROUGE & BLANC				
PASTIS 51				
CAMPARI				



Un déjeuner en pleine nature

Nichée dans l'un des plus beaux cadres de la région, notre brasserie ouverte à tous, vous invite à découvrir une atmosphère paisible.

Dans ce cadre naturellement apaisant, notre cuisinier Bertrand, originaire du Cantal, apporte avec lui une richesse culinaire qui reflète parfaitement l'esprit de notre belle région.

Fort d'une expérience de 14 ans en tant que chef de cuisine, il a su développer un vrai savoir-faire et une passion indéniable pour la gastronomie locale.

Sa cuisine, inspirée par les traditions régionales et élaborée avec des produits frais et de qualité, promet de ravir vos papilles à chaque visite.

Seul, en famille ou entre amis, vous pourrez également profiter des deux terrasses orientées sur le parcours pour venir boire un verre et partager des tapas. Pour plus d'informations, consultez notre site internet ou scannez le QR Code ci-dessous.

Nous vous souhaitons un bon appétit et bienvenu dans l'atmosphère apaisante du Slice, où gastronomie, nature et convivialité se rejoignent harmonieusement.



C'est quoi le Golf ?

C'est un sport dans lequel les joueurs utilisent différents clubs pour frapper une balle dans un trou en un minimum de coups. Le but est de compléter chaque trou du parcours en utilisant le moins de coups possible. Le parcours est composé de 18 trous, chacun avec un point de départ appelé tee, et un point d'arrivée appelé green, où se trouve le trou.



Le golf est unique car il se déroule sur un terrain varié et souvent magnifique, **où tout âge peut s'affronter contre tout niveau**, avec des obstacles tels que des bunkers, des plans d'eau et des arbres. Les joueurs doivent utiliser leur adresse, leur précision et leur stratégie pour naviguer autour de ces obstacles et terminer le parcours avec succès.

Quelques termes...

Par : Le nombre de coups qu'un joueur devrait réussir pour terminer un trou. Un parcours de golf est généralement composé de Par 3, Par 4 & Par 5.

Birdie : Lorsqu'un joueur termine un trou avec un coup de moins que le par.

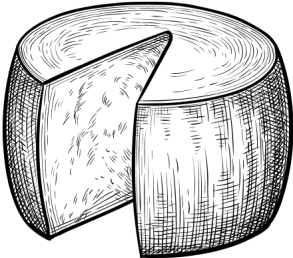
Eagle : Lorsqu'un joueur termine un trou avec deux coups de moins que le par.

Bogey : Lorsqu'un joueur termine un trou avec un coup de plus que le par.

Bunker : Obstacle de sable

Alors pourquoi le Slice ?

En golf, un "slice" est comme lorsque vous prévoyez de découper une belle tranche de fromage, mais au lieu de cela, vous finissez par obtenir une forme étrange qui se dirige en dehors de votre assiette, échappant à votre contrôle !



C'est un peu comme si votre fromage avait soudainement décidé de prendre son propre chemin, tout comme la balle de golf qui prend une direction inattendue sur le parcours !

Quelques chiffres

Le golf est le sport individuel le plus pratiqué au monde

90 000 000 pratiquants dans le monde

1 000 000 de français pratiquent le Golf

4^e fédération française olympique

445 000 licenciés en France

10 000 pas = un parcours

738 structures en France

