



MENU

Prix toutes taxes comprises en euros, service inclu
Viandes d'origine française. Liste des allergènes disponible sur demande

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron 9-

Graines de courge, coriandre et comté AOP finement râpé

Aubergine farcie 12-

Ricotta, menthe et basilic frais

Fricassée de champignons 13-

Œuf mollet et feuilles d'épinard

Tataki de thon 14-

Mariné à l'huile de sésame, copeaux de radis et de carottes, fenouil et tuiles à l'encre de seiche

Os à moelle 16-

Fleur de sel, persillade et pain de campagne toasté

LES PLATS

Rigatoni all'arrabbiata 20-

Copeaux de parmesan et feuilles de basilic

Birdie Burger 24-

Pain bun, steak haché, cheddar AOP, salade, oignons frits, cornichons, sauce tartare, wasabi et frites **Bacon (+2€)**

Parmentier de canard 26-

Salade verte et jus de bœuf

Suprême de poulet 26-

Purée de carottes, carottes rôties et en chips, jus de volaille

Filet de bar 28-

Cuit à la plancha, purée de chou-fleur, choux-fleurs rôtis, copeaux de radis et sauce hollandaise

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf 24-

Au couteau, préparé à l'italienne, frites et salade

Entrecôte 300 g 38-

Aubrac, frites et sauce au poivre ou bleu

Côte de bœuf 1 kg pour 2 99-

Aubrac, frites et sauce au poivre ou bleu

Sole 44-

Grillée au beurre façon meunière et garniture à la carte

LES GARNITURES

5-

Haricots verts Frites

Purée de carottes Purée de pommes de terre

Salade verte Fricassée de champignons

LES DESSERTS

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Tiramisu 13-

À l'Amaretto

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

Tartelette citron 14-

Éclats de meringue, biscuit au spéculoos

L'assiette de fromage AOP 15-

Selon arrivage

LE BRUNCH

(Uniquement le Dimanche)

LE MENU BIRDIE BRUNCH

33-

1 boisson chaude et 1 jus de fruits au choix

3 mini viennoiseries

Œufs au choix (au plat, omelette, brouillés)

Bacon ou saucisses de volaille

Toast avocat

Pommes grenailles

Nos jus de fruits

Orange

Pamplemousse

Citron

Pomme

Ananas

Goyave

Litchi

Nos boissons chaudes

Expresso

Allongé

Ristretto

Thé

Infusion

Latte

Chocolat chaud

LES VINS AU VERRE

Rouge

AOC, Bordeaux, B de Maucaillou, Moulis-en-Médoc	2020	11-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2023	9-
AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2023	8-

Blanc

AOC, Bourgogne, Chablis, Domaine de la Chablisienne	2021	11-
AOC, Alsace, Gewurtztraminer, Réserve Jean-Baptiste Adam	2023	11-

Rosé

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie	2021	9-
AOC, Provence, Minuty prestige, Côtes de Provence	2024	11-



LE MENU GOLFEUR

17,90-

(Sur présentation de la carte Ugolf)

Steak haché, frites

Ou

Rigatoni all'arrabbiata

Ou

Salade César

+

Café

LE SNACKING

De 15h à 18h

Tartare de bœuf 22-

Au couteau, préparé à l'italienne et salade verte

Les planches (pour 2) 24-

Fromage, charcuterie ou mixte

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Tiramisu 13-

À l'Amaretto

Café gourmand

13-

Assortiment de douceurs

L'équipe du Birdie
vous souhaite une excellente dégustation

LE MENU DU JOUR

VOIR ARDOISE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée/Plat/Dessert 34€

LE MENU ENFANT

18€

Steak haché/Filet de colin/Nuggets + garniture au choix

+

2 boules de glaces