



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-

Neige de comté AOP et coriandre

Fricassée de champignons 13-

Œuf poché et feuilles d'épinard

Os à moelle 14-

Fleur de sel et pain de campagne toasté

Tataki de thon 15-

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

Huîtres (6 pièces) 16-

Fines de claire n°3, vinaigrette à l'échalote et citron jaune

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€)**

Suprême de poulet 26-

Purée de carottes, carottes rôties, tuiles et jus de volaille

Parmentier de canard 28-

Salade verte et jus de bœuf

Filet de bar 28-

Cuit à la plancha, fondue de poireaux et espuma coco citron vert

LES INCONTOURNABLES

Salade César 20-

Salade romaine, tomates, anchois, croûtons, suprême de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs et sauce César

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

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

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

Tartelette citron 14-

Biscuit au spéculoos, crémeux citron et meringue italienne

Crêpes Suzette 14-

Cuites au beurre Suzette et flambées au Grand Marnier

L'assiette de fromage AOP 15-

Selon arrivage

LE BRUNCH

(Uniquement le Week-end)

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	12-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2024	11-
AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2023	9-

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

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