



La Carte

Bienvenue
au restaurant
Das Refektorium

Profitez de la vie dans l'esprit du "savoir-vivre" au Golf Saint Apollinaire, au milieu d'un paysage naturel fascinant avec une verdure parfaitement entretenue, plongez dans un monde d'autrefois.

Le clubhouse, d'une architecture exceptionnelle, avec ses grandes terrasses couvertes, poursuit l'histoire du monastère cistercien de Saint Apollinaire.

Le chef Yacine Bouarasse et son équipe vous enchanteront avec des créations excellentes et séduisantes. Poussés par la légèreté et la créativité, les produits régionaux sont transformés en créations colorées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!

Cordialement, votre hôte
Alexandre Pouget

Inspirations Das Refettorium

Menu plaisir

Choisissez entre un menu à deux ou trois plats et laissez-vous séduire par d'excellentes créations.

Entrées

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Variation de sauces

Os à moelle gratiné

Moutarde de Meaux, bouquet de salade

Plats

Filet mignon de porc Pata Negra

Sauce thym, jambon de Parme,
risotto à la tomate séchée, légumes printaniers

Filet de sandre grillé

Sauce vin blanc, purée de pommes de terre vitelotte,
duo d'asperges

Desserts

Tiramisu fraise-rhubarbe

Glace bourbon-vanille

Munster chaud en feuille de brique

Miel d'Alsace, moutarde à la figue et cumin

Menu à 2 plats

Menu à 3 plats

LES ENTRÉES

Passionnement
tartare

Bruschetta «Italiana»

Tranche de pain grillée, dés de tomates, huile d'olive, herbes fraîches, ail

Pinsa à la romana

Sauce tomate, crème, courgette, poivron, mozzarella, tomate séchée, roquette

Avec jambon de Parme

Steak Tartare «Das Refektorium»

Viande de bœuf coupée au couteau, doux ou piquant
Toast croustillant, beurre

avec du Cognac
avec pommes frites
avec salade croquante

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Variation de sauces

Os à moelle gratiné

Moutarde de Meaux, bouquet de salade

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison

Chutney de banane et vanille, parfumé à la sauce balsamique

Tarte flambée «Classique»

Crème fraîche, lardons, oignons

avec Munster

La planche

De notre charcutier: jambon d'Alsace, jambon de Parme, salami, lard, saucisse de foie. Comté, fromage frais aux fines herbes, fromage de Munster, moutarde aux figues

SOUPE ET SALADES

Velouté de tomate 🌿

Mousse basilic

Soupe d'asperges 🌿

Pesto à l'ail des ours

Avec saumon

Salade verte du jardin 🌿

Parsemée de graines torréfiées

Salade «Das Refektorium» ✂️

Variation de salades vertes, tomates cerises, carottes, radis, concombres, cranberries, graines grillées

Le classique

Salade du Golfeur 🍷 ✂️

Salade mêlée de saison, blanc de poulet sauté aux épices piquantes

Assaisonnement au choix

Française, balsamique, vinaigrette à la moutarde

BURGER ET PASTA

Burger du Golfeur

Steak de Black Angus, tomates, cornichons, salade, lard, sauce maison, pain au sésame, avec salade croquante ou pommes frites

Gratiné au fromage comté
Avec œuf au plat

Club Sandwich

Blanc de poulet rôti, bacon, œuf, salade, tomates, cornichons, pain toasté avec salade croquante ou pommes frites

Pasta del Giorno

Préparé par notre chef au goût et prix du jour

Penne all'Arrabbiata

Sauce tomate relevée à l'ail

Spaghetti aglio e olio

Huile olive, piment, ail, persil plat

Risotto à l'ail des ours

Saumon, asperges d'Alsace

Special du mois

VIANDES ET POISSON

Coquelet fermier rôti ✘

Coquelet Alsacien avec son beurre aux herbes, pommes frites (15 minutes)

Cordon bleu de veau XXL (300g)

Jambon blanc, comté, pommes frites

Filet de bœuf rôti ✘

Sauce Barolo, lard di Colonnata, pommes noisette, légumes de saison

Filet mignon de porc Pata Negra ✘

Sauce thym, jambon de Parme, risotto à la tomate séchée, légumes printaniers

Entrecôte à la plancha

Pommes frites, beurre aux herbes maison

Notre conseil secret

Steak de veau rôti

Sauce morilles, spätzle à l'ail des ours, duo d'asperges

Filet de sandre grillé ✘

Sauce vin blanc, mousseline de pommes de terre vite-lotte, duo d'asperges

DOUCEURS ET GOURMANDISES

Café Glace «La Gloria» ✂

Glace vanille, glace café, chantilly

Petite portion
avec un Shot de Kirsch

Café Gourmand

Café ou espresso et les douceurs de notre pâtissier

Plaisir sucré

Tiramisu fraise-rhubarbe

Glace bourbon-vanille

Banoffee

Crémeux au chocolat, banane caramélisée,
glace noisettes caramélisées

Sorbet arrosé ✂

Citron, framboise ou poire, liqueur

Tarte aux fruits

Demandez le fruit du jour

Glaces et sorbets maison

Vanille, chocolat, café, banane - caramel au beurre
salé,

Citron, fraise, framboise, mangue, poire

avec chantilly

Munster chaud en feuille de brique

Miel d'Alsace, moutarde à la figue, cumin

Déclaration de la viande et du poisson

Notre gibier provient d'Autriche et d'Allemagne.
Le bœuf provient d'Irlande, de France et d'Angleterre.
Le porc et la volaille proviennent de France. La viande de veau provient de France et d'Hollande. Le poisson provient de l'Atlantique, France et du Vietnam.

En cas d'allergies notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

Symboles

Sans gluten  sans lactose  végétarien 

