



### Vin blanc - White wine

	verre 12cl	37,5 cl	75 cL	150 cl
Pouilly Fumé AOC - "La Renardirère" Domaine Bouchié-Chatellie		13,90 €	29,00 €	58 €
Chablis AOP - William Fèvre			28,00 €	
Tariquet - IGP "1 <sup>ère</sup> Grives"	4,60 €		18,50 €	
Bergerac - "Épicurus" AOP	4,00 €		16,90 €	
Macon Villages - "Les Émailières"	4,50 €		17,90 €	
Marques de Riscal Rueda	5,00 €		18,90 €	

### Vin rouge - Red wine

Bordeaux - Château Landereau (Bruno Baylet) AOP		10,90 €	14,90 €	
Pécharmant - Domaine du Grand Jaure "Tradition" AOP		11,50 €	15,50 €	
Bergerac - "Epicurus" AOP	4,00 €		16,90 €	
Pessac Léognan - "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion" AOP			29,90 €	
Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes - AOP			32,00 €	
St Émillon - Magnan de la Gaffelière AOC	5,00 €	16,90 €	24,90 €	56,00 €
Haut-Médoc - "Château de Lamarque" AOC	5,50 €	17,50 €	25,90 €	57,00 €

### Vin rosé - Rosé wine

Côtes de Provence - M de Minuty - AOP		16,50 €	23,90 €	48,00 €
Gris Blanc (Gérard Bertrand) - IGP Pays d'Occ	4,00 €		14,90 €	29,90 €

### Champagnes

Laurent-Perrier Brut	7,00 €	31,00 €	55,00 €	110,00 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé			79,00 €	160,00 €
Laurent-Perrier Grand Siècle			140,00 €	290,00 €
Perrier Jouet Brut	7,00 €		59,00 €	120,00 €
Perrier Jouet Rosé			99,00 €	
Perrier Jouet Belle Époque			150,00 €	

### Les eaux minérales

Evian 75 cl	4,90 €
Badoit 75cl	4,90 €

### Bières pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3,50 €	6,80 €
Bière du Moment (Affligem)	4,40 €	8,60 €
Panaché, Monaco	3,50 €	6,80 €

### Bières bouteilles (33cl)

Edelweiss - bière blanche (5°)	5,00 €	Desperados (5,9°)	5,50 €
Pelforth - bière brune (6,5°)	5,00 €	Buckler (sans alcool)	4,00 €

Prix nets - Service compris

©14-KIKOPIKI - impression 11/2014



### Bar - Café - Restaurant - Séminaire

Club House - Golf de Périgueux  
Tél. 05 53 08 32 64  
clubhouse.auf9.golf@gmail.com





## Boissons Chaudes

Expresso Errel	1,35 €
Expresso Errel + La Goutte Évian (20 cl)	2,20 €
(À boire sur place ou à emporter)	
Décaféiné ERREL	1,35 €
Noisette	1,50 €
Grand café	2,50 €
Chocolat chaud	3,20 €
Chocolat viennois, Cappuccino	4,00 €
Lait chaud, sirop, froid	2,50 €
Thés, infusions	3,10 €
Thé nature, verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe.	
Thés parfumés	3,10 €
Vanille, caramel, fruits rouges, thé vert à la menthe, citron.	
Citron pressé chaud	5,00 €
Grog maison, Irish coffee	7,00 €

P'tit déj (Jusqu'à 11h)	4,90 €
1 boissons chaude + 1 jus de fruit + 1 viennoiserie	

## Sodas

Évian (33 cl)	3,00 €
Badoit rouge (33 cl)	3,00 €
Coca-Cola light (33 cl)	3,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	3,20 €
Fanta orange (33 cl), Nestea (20 cl)	3,20 €
Schweppes, Schweppes agrume (25 cl)	3,20 €
Orangina (25 cl)	3,20 €
Sirop à l'eau	1,90 €
Limonade (25 cl)	2,60 €
Diabolo	2,80 €
Jus de fruits PAGO (20 cl)	3,00 €
Orange, ananas, mangue, ace, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, poire, banane, tomate.	
Fruits frais pressés	5,50 €
Orange, citron, pamplemousse.	

## Cocktails sans alcool

Le chose	3,50 €
Pamplemousse, Schewppes, grenadine	
Le chantaco	4,00 €
Orange, pamplemousse, ananas et coulis de fraise	

Prix nets – Service compris

## Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger blanc (2 cl)	2,80 €
Kir vin blanc (12 cl)	3,00 €
Kir Champagne (12 cl)	7,00 €
Lillet rouge, blanc ou rosé (5 cl)	4,50 €
Martini rouge ou blanc (5 cl)	4,00 €
Campari, Suze, Porto rouge ou blanc (5 cl)	4,50 €
Américano maison	7,00 €
Campari orange pressé	6,70 €

## Alcools

Gin, Vodka, Téquila (4 cl)	5,00 €
Whisky Jameson (4 cl)	4,50 €
Accompagnement soda, jus	1,00 €

## Whisky (4cl)

<b>Écossais</b>	
Chivas Regal 12 Ans	6,00 €
Douceur fruitée aux notes de pomme mûre et de miel	
Chivas Regal 18 Ans	8,00 €
Saveur de chocolat noir avec notes florales et une pointe de fumé	
The Glenlivet 12 Ans	6,00 €
Saveurs de fruits et des notes de vanille	
The Glenlivet 15 Ans	7,00 €
Notes fruitées (mangue) et épicées (cannelle)	
The Glenlivet 18 Ans	8,00 €
Saveurs florales et fruitées (poire mûre, orange épicée)	
Strathisla 12 Ans	6,00 €
Notes de caramel, raisins secs et chocolat	
Longmorn 16 Ans	8,00 €
Notes complexes de cannelle et de muscade, rehaussées d'arômes de miel, de cèdre et de menthe	

## Irlandais

Jameson Original	4,50 €
Velouté et boisé avec des notes de noisette	
Jameson Select Reserve	6,00 €
Richement fruité avec des arômes de vanille, de bois grillé et d'épices	
Jameson Gold Reserve	8,00 €
Arômes boisés, Xérés, notes de miel et d'épices	

## Japonais

Hibiki 12 ans (Blend)	8,00 €
The Yamazaki 12 ans (Single Malt)	8,00 €

## Bourbons

Four Roses Small Batch	7,00 €
Notes sucrées de fruits mûrs, de chêne vanillé et de caramel	
Jack Daniel's	7,00 €



## Desserts

Le tiramisu revisité	5,90 €
Revisited tiramisu	
Cheese cake aux citrons confits	5,50 €
Candied lemon cheese cake	
La crème brûlée revisitée	5,90 €
Cooked custard cream with caramelized topping	
Le carpaccio d'ananas	6,00 €
Fines tranches d'ananas frais, sirop d'agrumes	
The pineapple carpaccio : Thin slices of fresh pineapple and its citrus fruit's syrup	
Crêpes Suzette	5,50 €
Oranges, flambée au grand marnier	
Suzettes pancakes : oranges, with grand marnier	
Le moelleux chocolat et sa boule caramel beurre salé	6,50 €
Chocolate cake with a caramel salted butter ice cream	
Coupe de glaces 3 boules au choix	6,00 €
3 Sorbets or ice cream of choice	
Dessert du jour	4,90 €
Dessert of the day	
Faiselle de fromage frais et son coulis	4,00 €
Faiselle of fresh cheese and sauce	
Le plateau de fromages AOC (Sélection de Katie)	5,50 €
Platter of premium french cheeses (AOC label)	
Le café ou thé gourmand	6,00 €
Gourmand coffee or tea	

## Les dix commandement du golf

- 1 Calme et sourire, continuellement, tu afficheras.
- 2 Humour et joie, sans cesse, tu favoriseras.
- 3 Bons coups et bon côté des gens, seuls, tu commenteras.
- 4 Colère et critique, toujours, tu éviteras.
- 5 Préposé, surveillant et personnel, tu respecteras.
- 6 Mensonge et tricherie, jamais, tu n'oseras.
- 7 Bien d'autrui, aucun, tu ne convoiteras.
- 8 Rapidement, en tout temps, tu t'exécuteras.
- 9 Leçon de golf, hors des parcours, tu obtiendras.
- 10 Après la ronde, partenaires, tu remercieras.



Prix nets – Service compris



## menu Albatros 19,90 €

Entrée + Plat + Dessert  
Starter + Main course + Dessert

## menu Double Bogey 16 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert  
Starter and Main course  
or Main course and Dessert

### Entrée - Starter

Salade de cabécou rôti au miel  
A salad With Cabecou cheese roasted in hunny

ou  
Œufs cocottes au foie gras  
Egg casserole to fatty livers

ou  
Entrée du jour  
Starter of the day

### Plat - main course

Brochette d'onglet sauce aux poivres  
Skewer of beef, green pepper sauce

ou  
Risotto au saumon  
Salmon risotto

ou  
Plat du jour  
Dish of the day

### Desserts

Mœlleux au chocolat  
Chocolate moelleux

ou  
Café gourmand  
Gourmet coffee

ou  
Dessert du jour  
Dessert of the day

## menu Swing 13,90 €

Plat du jour  
Dish of the day  
&  
Café gourmand  
Gourmet coffee

Le midi  
du lundi au vendredi

## menu Petit Green 8,90 €

(-10 ans)  
Menu small green (-10 ans)

Saucisses de veau "Sobeval" frites maison  
Veal sausage homemade chips

ou  
Nugget's frites maison  
Chicken nugget's, homemade chips

ou  
Club sandwich au poulet, frites maison  
Chicken club sandwiches and homemade chips

ou  
Steack hâché "charolais", frites maison  
"Charolais" Burger with homemade chips

Crêpes au sucre ou chocolat  
Pancakes with sugar or chocolate

ou  
Glace 2 boules  
Ice cream 2 balls

Boissons au choix  
Drinks

Volvic fraise, Ice Tea, Oasis Tropical, Jus Pago



## Sandwichs

Le Club Parisien ..... 4,00 €  
Beurre, jambon blanc, salade, cornichons  
Butter, ham, salad, gherkin

Le Club poulet ..... 5,00 €  
Filet de poulet rôti, tomates, crème d'avocat,  
mélange de salades mayonnaise à la moutarde de Meaux  
Chicken club : roasted chicken breast, tomatoes, avocado cream, salad mix,  
and mayonnaise with mustard of Meaux

Le club saumon ..... 6,00 €  
Saumon fumé de Norvège, fines tranches de concombres, tomates, oignons rouges,  
mélange de salade, mayonnaise au citron  
Norwegian smoked salmon, thinly-sliced cucumber, tomatoes, red onions, salad mix,  
and light mayonnaise with lemon

Accompagnement frites maison ou salade ..... 1,50 €  
To accompany : salad or homemade chips

LA BOX "Au 19" uniquement à emporter ..... 11,00 €  
Un club sandwich au choix, une boisson sans alcool 33cl, un café et 1 fruit  
"La Box" to take out : a Club Sandwich in the choice, a drink 33 cl (without alcohol),  
a coffee and a fruit

## Omelettes

Omelette aux cèpes avec mélange de salades ..... 12,50 €  
Omelet with mushrooms and salad mix

Omelette à la Basque ..... 9,50 €  
Chorizo, poivrons, pommes de terres, avec mélange de salades  
Peppers, Chorizo, potato and salad mix

## Croques

Croque-Monsieur, avec mélange de salades ou frites maison ..... 7,00 €  
Mister crunches, and salad mix or homemade chips

Croque-Madame, oeuf et mélange de salades ou frites maison ..... 7,00 €  
Madam crunches, eggs and salad mix or homemade chips

Prix nets - Service compris

Prix nets - Service compris



## Entrées - Starter

Velouté, soupe..... <i>Vegetable soup</i>	5,00 €
Chipirons, chorizo, poivrons, à la plancha..... <i>Squid, chorizo, pepper</i>	6,30 €
Salade de gésiers de canard confits et magrets..... <i>Salad mix, duck gizzards, duck breast</i>	6,50 €
Salade de cabécous (AOC) toastés, miel et noix..... <i>Salad mix, cheese goat, honey and nuts</i>	7,00 €
Tartare aux deux saumons..... <i>Salmon tartare, lime, toast bread</i>	8,50 €
Foie gras de canard maison et sa compoté d'oignon à la rose..... <i>A slice of fattened liver, red onion marmelade, chutney, toast bread</i>	11,50 €
Œufs façons cocotte au foie gras..... <i>Eggs, cream way casserole with fattened liver</i>	7,00 €
<b>Huîtres spéciales "Yves Papin Poget" n°2 - Oyster special "Yves Papin Poget"</b>	
Les 6 huîtres.....	14,00 €
Les 9 huîtres.....	21,00 €
Les 12 huîtres.....	28,00 €
En accompagnement : mini saucisses de veau "Sobeval"..... <i>To accompany : Mini veal sausage "Sobeval"</i>	3,50 €

## Grandes salades - Big salads

La salade Papillon - The Papillon Roquefort cheese salad..... Mélange de salades, Roquefort (Papillon) de l'Aveyron, julienne d'endive, pomme verte et raisin rouge, petits croutons, noix caramélisées <i>Mix salad, (Papillon) Roquefort, thinly-shredded chicory, green apple and red grapes, small croutons, caramelized walnuts</i>	13,50 €
La salade périgourdine - Perigord salad..... Mélange de salades, gésiers de canard, magrets fumés, toast de foie gras, noix <i>Salad mix, duck gizzards, duck breast, toast bread fattened liver, nut</i>	14,50 €
La salade Caesar - Chicken salad..... Mélange de salades, emincé de poulet rôti, tomates confites, germes d'oignons, parmesan, sauce Caesar <i>Salade mix, thinly-sliced roasted chicken, preserved tomatoes, onion sprouts and coriander leaves, sauce Caesar</i>	12,50 €
La salade de la mer (servie tiède) - Sea salad served warm..... Mélange de salades, gambas décortiquées, St-Jacques, saumons, agrumes (orange, pamplemousse), tomates cerises, aneth, vinaigrette framboise <i>Salad mix, peeled gambas, salmon, scallops, grapefruit, orange, cherry tomato, dill, raspberry vinaigrette</i>	15,50 €

Prix nets - Service compris



## Plats - Main courses

Le carpaccio de bœuf "Charolais" à la fleur de sel..... Fines tranches de bœuf "Charolais", mélange de salades, côpeaux de parmesan, câpres, ciboulettes ciselée, huile d'olive et citron, frites maison. <i>Beef carpaccio "Charolais" with pure sea salt : thin slices of raw beef, salad mix, parmesan cheese shavings, capers, chopped chives, olive oil and lemon, homemade chips</i>	14,50 €
Tartare de bœuf "Charolais" - Beef tartare..... Pièce de bœuf "Charolais" coupée au couteau, servie crue et assaisonnée, mélange de salades et frites maison <i>Chopped raw meat Minced "Charolais" piece of beef served raw and seasoned, salad mix and homemade chips</i>	14,50 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes - Back of cod in herb crust..... Cabillaud cuit à la vapeur et croûte, rôti sur lit de pommes aux cèpes <i>Steamed back of cod, roast herb crust, on a bed of potatoes with porcini mushrooms</i>	16,90 €
Risotto de St-Jacques et gambas, pesto et parmesan..... <i>Scallop and prawns, pesto and parmesan rice</i>	17,90 €
Hamburger "Charolais" Au 19 (200gr)..... Steak hâché "Charolais", pain, oignons rouge, cornichons, comté, sauce "Au 19", mélange de salades <i>Minced "Charolais" piece of beef, bread, red onion, pickle, comté cheese, "Au 19" sauce, salad mix</i>	14,90 €
Entrecôte "Limousine" 300g, sauce "Au 19"..... frites maison et mélange de salades <i>Minced "Limousine" piece of beef 300g, "Au 19" sauce - homemade chips and salad mix</i>	17,90 €
Brochette d'onglet de bœuf sauce aux poivres (240 gr)..... Frites maison et mélange de salades <i>Skewer of beef tab pepper sauce, homemade chips and salad mix</i>	13,50 €
La fameuse côte de veau "Sobeval" rôtie (15 min)..... Échalotte rôtie, légumes du moment <i>The famous hill of veal roast "Sobeval" - vegetables</i>	19,90 €
Magret de canard (I.G.P) à la fleur de sel..... Pommes aux cèpes <i>Duck breast (I.G.P) with pure sea salt, potatoes with porcini mushrooms</i>	17,90 €

Prix nets - Service compris