

REST' OH! GOLF

RESTAURANT • CLUBHOUSE

Welcome ! bienvenue

APÉROS

Mojito	10,00€
Mojito Royal (champagne)	15,00€
Cuba Libre	10,00€
Bloody Mary	10,00€
Spritz Apérol	8,00€
Cava (coupe)	5,00€
Champagne (coupe)	10,00€
Kirr	5,00€
Kirr Royal (cava)	6,00€
Martini (Blanc-Rouge)	6,00€
Porto	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Campari	7,00€
Ricard/Pastis	6,00€
Gin (Six Friday)	12,00€
Havana Brun	9,00€
J&B	8,00€
Jack Daniels	9,00€
Vodka (Smirnoff)	8,00€

DIGESTIFS

Limoncello	7,00€
Grappa	7,00€
Amaretto	7,00€
Cointreau	8,00€
Cognac	8,00€
Sambuca	7,00€
Irish Coffee	10,00€

DESSERTS

Glace (Vanille, Café & Sorbets)	2,00€/boule
Dame Blanche	8,00€
Café viennois (café, expresso chaud)	8,00€
Double crêpes au sucre (en saison)	6,00€
Crêpes mikado	9,00€
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	8,00€
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	8,00€
Cornetto/Magnum/Solero	3,00€

DROHME

• PARK •

INFOS ET RENSEIGNEMENTS | clubhouse@bdgc.be | +32 2 793 02 60 |



RESTOGOLF

| WWW.BDGC.BE

CARTE DES VINS

*Le Vin est une histoire de Raisins, d'Artisans et de Patience.
Follow the Path of Nature*

Les Blancs

	Verre	1/4	1/2	Bout.
Domaine Galetis - Sauvignon	3,90€	7,40€	14€	20€
Domaine de la Tour - Pays d'Oc - Chardonnay	4,80€	-	-	27€
« Chemin de Marloup », Domaine Picard - Sancerre <i>100% sauvignon, frais et vif</i>	-	-	-	35€

Les Rosés

Luc Pirlet - Pays d'Oc - Syrah rosé <i>Rosé souple, frais et tendre</i>	3,90€	7,40€	14€	20€
" Paradis " - Pays d'Oc - Grenache <i>Robe claire, fin et minéral, subtile vinification de femme</i>	4,50€	-	-	25€
« M » de Minuty - Côtes de Provence	5,50€	-	-	30€

Les Rouges

Luc Pirlet - Pays d'Oc - Merlot <i>Intense, note de petits fruits noirs</i>	3,90€	7,40€	14€	20€
Château d'Ampuis, E. GUIGAL - Côtes du Rhône	5,50€	-	-	30€
Pinot Noir, Jean Geiler - Alsace	5,50€	-	-	30€
« Le Rabault » - Sancerre - Pinot Noir	-	-	-	39€
Château Lacombe Noailiac 2014 - Médoc <i>62% merlot, 22% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 6% petit verdot Arômes frais, rond et souple</i>	-	-	-	28€
Château Magnan La Gaffelière 2014 - St Emilion Gd Cru <i>75% merlot, 20% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon Riche, arômes de fruits noirs</i>				40€
Château Petit Bocq 2014 - Saint-Estèphe <i>50% merlot, 48% cabernet sauvignon, 2% petit verdot Onctueux et profond, propriétaire Belge</i>				49€
Outeiro di Mouro 2013 - Terra d'Alter - Alentejo Portugal <i>77% syrah, 20% Alicante bouschet, 3% petit verdot Intense, épicé, notes de café. Idéal avec viandes rouges</i>				45€

DROHME

· PARK ·


VELU VINS
www.veluvins.be



*Cette modeste sélection de flacons vous est proposée grâce à la bienveillante complicité de nos partenaires
Anne DECAT (Velu Vins) et Jean-Luc COLIN (Le Chemin des Vignes)*