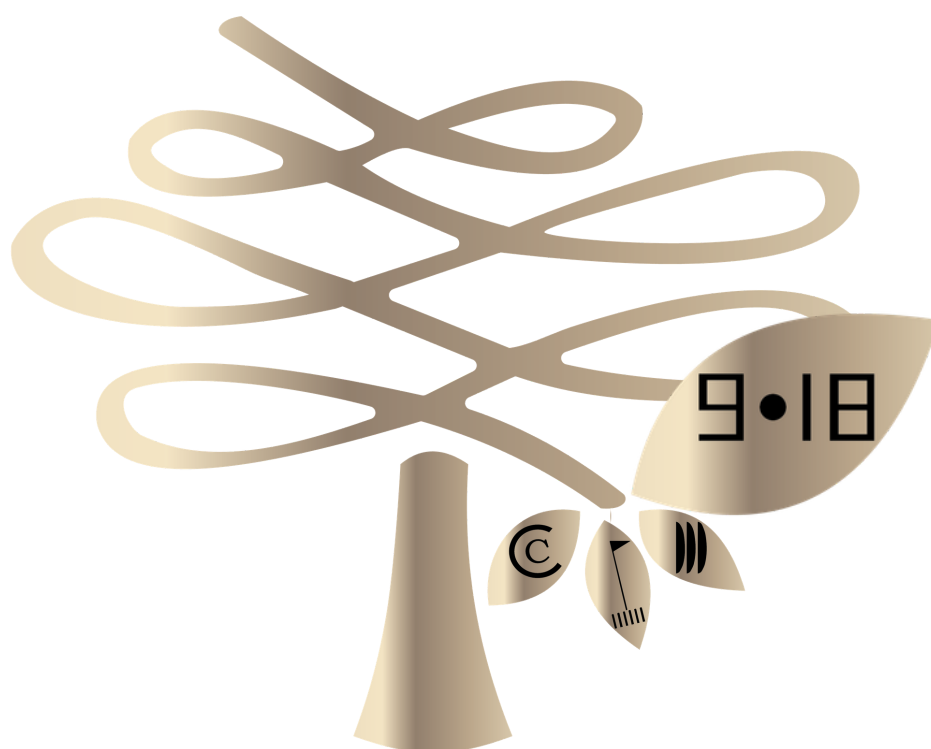


BRASSERIE

9.18

NOTRE CARTE



DOMAINE DE CHAMPLONG
LA PASSION À L'INFINI

HÔTEL TABLES SPA GOLF

“
La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.
-Elisabeth David-
”

Un Lieu de Saveurs et de Convivialité

Située au cœur du Domaine de Champlong, la **Brasserie 9/18** est bien plus qu'un simple lieu de restauration : c'est un espace de partage et de convivialité, où gastronomie et esprit sportif se rencontrent. Notre chef vous propose une cuisine généreuse et savoureuse, élaborée à partir de produits frais et locaux, qui met à l'honneur le terroir de la région. Que vous veniez après une partie de golf, pour un déjeuner en famille ou un dîner professionnel, chaque plat est pensé pour allier authenticité et gourmandise.

Le golf a vu le jour avec l'envie d'offrir un lieu unique, à la fois sportif, naturel et convivial. Dès son ouverture, il s'est distingué par son parcours 18 trous de type links, pensé pour offrir un véritable défi aux joueurs confirmés, tout en s'intégrant harmonieusement dans le paysage. Pour permettre à chacun de découvrir ce sport, un parcours compact 9 trous est ensuite venu compléter l'offre, rendant le golf accessible aux débutants, aux familles et à tous ceux qui souhaitent progresser à leur rythme.

Envie de découvrir le golf ? Thibaut, notre enseignant diplômé, vous accompagne en cours individuels ou en groupe, dans une ambiance conviviale et bienveillante. Tout au long de l'année, différentes formules adaptées à chacun sont proposées, avec également des initiations gratuites pour s'essayer au plaisir du swing en toute simplicité.

Le Domaine accueille aussi vos **séminaires et événements** professionnels, pour allier travail, détente et nature dans un cadre unique.



Nos Horaires

Service déjeuner : Tous les jours de 12h00 à 15h00

Before et Afters : De 8h30 à 18h00

Nous vous accueillons avec plaisir pour un moment gourmand et authentique.

Les Planches à Partager

De 9h à 18h

PLANCHE DE FROMAGES

16.00 €

Sélection affinée de fromages locaux.

FRITES MAISON

7.00 €

Frites croustillantes et dorées, accompagnées de sauces maison.

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18.00 €

Assortiment de charcuteries artisanales de la région.

PLANCHE DU GOLFEUR 20.00 €

Un parfait équilibre entre charcuterie et fromage.



Les Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade, tomates, olives noires et oignons frits.

15.00 €

XXL 20.00 €

SALADE CÉSAR

Salade, poulet pané, oignons frits, croûtons, parmesan et sauce César.

15.00 €

XXL 20.00 €



Côté Viandes

TARTARE DE BOEUF 150GR - XXL 300GR

Charolais préparé par le chef, coupé au couteau, chaud ou froid en aller-retour à la plancha.

20.00 €

XXL 25.00 €



STEAK HACHÉ 150GR

Charolais servi avec frites et salade. Sauce au choix.*

20.00 €

CARRÉ DE PORC SNACKÉ 200GR

Français, servi avec frites et salade. Sauce au choix.*

20.00 €

L'ANDOUILLETTE -240GR

L'authentique de chez Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne.

23.00 €

FAUX-FILET 200 GR

Charolais servi avec frites et salade. Sauce au choix.*

23.00 €

ENTRECÔTE 300GR

Charolais servi avec frites et salade. Sauce au choix.*

30.00 €

CÔTE DE BŒUF

Pour 1 à 3 personnes, garni de frites maison et de salade. Sauce au choix*. (Vendu au poids)

80.00€/KG

Côté Gourmets

BURGER DU 9/18

Steak haché, lard, tomates, cheddar, cornichons, salade, oignons frits et sauce barbecue.

23.00 €

PÂTES PRIMA VERDE

Pennes, légumes de saison, pesto, roquette et burrata.

18.00 €

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE

Garni de frites maison et de salade. (Vendu au poids)

65.00€/KG



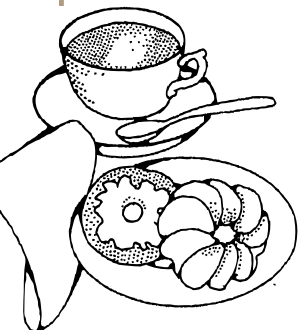
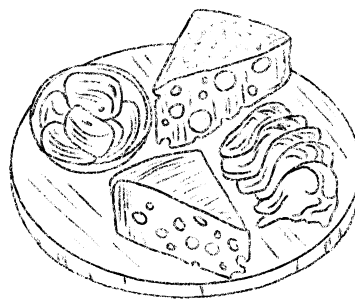
*Sauces maison : poivre, cèpes, gorgonzola et moutarde.

Les Fromages

FROMAGES EN 4 SÉLECTIONS

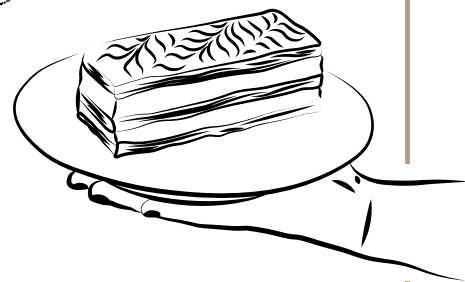
Assiette de fromages secs
selon le marché.

7.50 €



Les Douceurs

Faites maison



MOELLEUX AU CHOCOLAT

8.00 €

Servi avec une boule de glace vanille.
(cuisson minute, environ 10min)

CRÈME BRULÉE

8.00 €

TIRAMISU aux fruits rouges

8.00 €

DESSERT DU MENU

8.00 €

de la semaine

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

9.50 €

Assortiment de desserts du moment,
servis en petit format

COUPE DÉLICE ARDÉCHOIS

8.00 €

Glace vanille et marrons, crème de
marrons, biscuit et chantilly.

COUPE AMARENA

8.00 €

Glace chocolat et cerise, cerise
amarena, biscuit et chantilly.

GLACES ET SORBETS

2.50 €

La boule

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Caramel
fleur de sel, Noix de coco, Rhum raisins, Menthe éclats
de chocolat noir | *Sorbets* : Fraise, Framboise, Cassis,
Citron jaune, Fruit de la passion, Mangue.

MENU ENFANT

13.00 €

sirop à l'eau

—
Steak haché
avec des frites

—
Boule de glace

MENU DE LA SEMAINE

Entrée - Plat - Dessert 28.00 €

—
Entrée - Plat 21.00 €
ou Plat - Dessert

Plat du jour 19.00 €

Nos viandes sont d'origine française ou issue de L'U.E

 Nous proposons également des options végétariennes, car nous accordons une attention particulière à vos choix alimentaires.

Liste des allergènes disponible sur demande à l'accueil de la brasserie.

