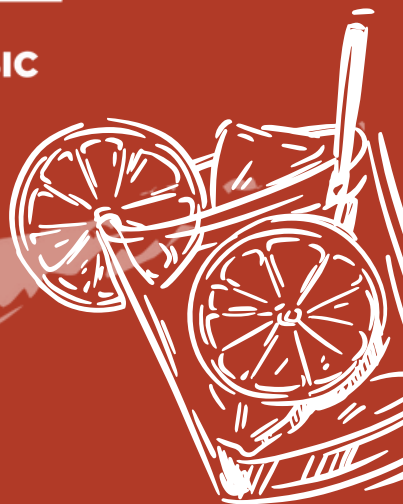


CLUB HOUSE

BIRDIE

RESTO - BAR - MUSIC



LA CARTE



HORIZON RESORT
MASSANE

LA CARTE BIRDIE *Le midi*

SALADES REPAS

AVE CÉSAR - 17 €

Poulet grillé façon Birdie, tomates, croutons, oignons frits, salade verte, sauce César

SALADE DE CHÈVRE - 17 €

Pélardon des Cévennes de la ferme des Guarrigues, jambon du pays, tomate, artichaut façon antipasti

CARPACCIO DE TOMATES - 19 €

Tomates à l'ancienne, Mozzarella, burrata, roquette et pistou

POKE BOWL - 19 €

Quinoa, artichaut, tomate confite, avocat, choux rouge et fève

INCONTOURNABLES

PÂTES DU MOMENT - 17 €

TARTARE DE BOEUF DE L'AUBRAC - 21 €

OMELETTE (JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS) - 12 €

BURGER DU MOMENT - 22 €

STEAK HACHÉ DE L'AUBRAC - 15 €

CROQUE MONSIEUR, JAMBON FROMAGE - 15 €

CROQUE AU CHÈVRE - 19 €

PLATS

PIÈCE DE BOEUF - 25 €

BROCHETTE DE POULET - 19 €

FISH & CHIPS - 18 €

Tous nos plats sont servis avec frites et salade

LA CARTE BIRDIE

A toute heure

DESSERTS

Servis de 12h à 15h

DESSERT DU JOUR	9 €
COULANT CHOCOLAT	9 €

PAUSE SUCRÉE

Crêpe au sucre	3.50 €
Crêpes (<i>Nutella, confiture, caramel beurre salé</i>)	4.00 €
Crêpe banane Nutella	6.50 €
Cookie	3.50 €
Brownie	3.50 €
Muffin	3.50 €
Barre chocolatée	2.00 €
Barre protéinée	3.00 €

LES GLACES

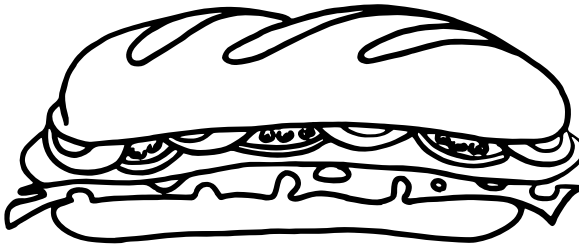
Les Pirulo : Coca, Happy	3.00 €
Les Nuii : Cookie, Mangue, Vanille, Caramel	4.00 €
Les Extrêmes : chocolat, fruits rouges, kitkat, vanille	3.50 €
Glace Smarties	4.00 €

LA CARTE BIRDIE

A Emporter

SANDWICHES

Tomate, mozzarella, jambon de pays pesto	6.50 €
Saumon fumé, fromage ail et fines herbes	6.50 €
Jambon beurre, fromage	5,50 €
Poulet au curry, crudités	6,50 €
Rosette, Cornichon	5,50 €
Thon mayonnaise et crudités	6,50 €



LA CARTE BIRDIE

Découvrez notre sélection de vins !

VINS

	12.5 cl	75 cl
VIN BLANC		
HORIZON X AZAN BIO	5 €	25 €
DOMAINE IN VINHYS	8 €	38 €
VIN ROSÉ		
HORIZON X AZAN BIO	5 €	25 €
DOMAINE IN VINHYS	8 €	40 €
VIN ROUGE		
HORIZON X AZAN BIO	5 €	25 €
DOMAINE IN VINHYS 100% SYRAH	8 €	40 €

EFFERVESCENTS

	12.5 cl	75 cl
CHAMPAGNE GAIDOZ FORGET, brut	16 €	75 €
BELINO PROSECCO DOC, extra dry	8 €	39 €

BIÈRES - PRESSIONS

	25 cl	50 cl
GALLIA COQ D'HABITUDE BLONDE	4 €	7 €
BLANCHE / DESPERADOS	4 €	7 €
PANACHÉ - MONACO	4 €	7 €
Cidre - 33cl	8 €	
Bière sans alcool - 33cl	5 €	

LA CARTE BIRDIE

BOISSONS FRAÎCHES

PERRIER fine bulle	6.00 €
CASTALIE - Eau micro filtrée plâte ou gazeuse	2.00 €
EVIAN - Litre	5.00 €
COCA-COLA - 33CL	4.00 €
COCA-COLA ZERO - 33CL	4.00 €
ORANGINA- 33CL	4.00 €
SCHWEPPE AGRUMES -25CL	4.00 €
SCHWEPPE INDIAN TONIC -25CL	4.00 €
LIMONADE -25CL	4.00 €
ICETEA PECHE- 25CL	4.00 €
PERRIER - 33CL	4.00 €
GINGER BEER - 33CL	5.00 €
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT - 33CL	6.00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00 €
Noisette	2.00 €
Café Double	3.50 €
Chocolat Chaud	4.00 €
Thé et infusions	4.00 €
Cappucino - Latté - Mocha	4.00 €

LA CARTE BIRDIE

Sélection de Spiritueux

5 cl

Gin

Bombay Sapphire

12.00 €

Vodka

Grey Goose

13.00 €

Tequila

Patron Anejo

23.00 €

Patron Reposado

20.00 €

Patron Silver

14.00 €

Rum

Bacardi Carta Blanca

12.00 €

Bacardi Oro

12.00 €

Santa Teresa 1796

14.00 €

Whisky

Cutty Sark

12.00 €

Jack Daniel's

12.00 €

Buffalo Trace

12.00 €

Liqueur

Saint Germain

12.00 €

Vermouth sans alcool

Martini Floréale

12.00 €

Martini Vibrante

12.00 €

LA CARTE BIRDIE

Découvrez notre sélection de cocktails

16€

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Angostura bitter, soda water

MARGARITA

Patron silver tequila, Merlet 3 citrus liqueur, jus de citron vert

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari bitter, Dolin rouge vermouth

DAIQUIRI

Bacardi Oro rum, Merlet 3 citrus liqueur, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

BLOODY MARY

Grey Goose vodka, jus de citron, jus de tomate, sirop de canne, spicy mix

WHISKEY SOUR

Buffalo Trace bourbon, jus de citron, sucre de canne, aquafaba, zeste d'orange

ST GERMAIN SPRITZ

Saint Germain liqueur, Belino prosecco, soda water

MARTINI DRY COULD BE DIRTY

Bombay Sapphire, Dolin dry vermouth
To be served dry, wet or on the bone

FLOREALE MULE

Martini Floréale, citron vert, gingembre frais, sirop de canne, ginger beer