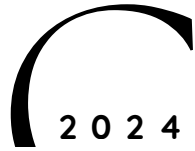


# Le brunch

LE 1ER DIMANCHE DE CHAQUE MOIS

Servis de 11h30 à 15h30

OUVERT A TOUS



*La Table de*

R E S T A U R A N T

LA TABLE DE COURSON 

BAR - SÉMINAIRES - RÉCEPTION - TRAITEUR

Restaurant-Bar-Séminaires-Réceptions  
OUVERT A TOUTES ET TOUS

UGOLF du Stade Français Courson  
Ferme de Gloriette  
91680 Courson-Monteloup

Contact



01-60-81-42-91



Greg.stapelle@gmail.com



La table de courson



La\_table\_de\_courson\_

### Formule golfeur

Entrée-plat ou plat-dessert

+café 21,50€

Entrée-plat-dessert

+café 28€

Sur l'ardoise du chef

### Formule petit golfeur

Nuggets frite

steak haché frite

pâte jambon

cheesburger frite

1 boisson

1 dessert

12€

## Entrées

Nems aux légumes, sauce sweet chili 🌿 🌿

12€

Tartare de saumon et avocat fines herbes, coulis passion 🐟

14€ (XXL possible +4€)

 Salade César au poulet croustillant 🌿 🥤 🥚 🐟

12€ (XXL possible +4€)

 Salade de chèvre chaud croustillant 🌿 🥤 🥚

12€ (XXL possible +4€)

Wrap poulet rôti, iceberg, tomate, oignon frit et bacon 🌿 🥤 🥚

12€

Oeufs mayonnaise maison 🥚 🥜

8€

🌿 Gluten – blé, seigle, orge & compagnie 🥤 Lait – lactose inside 🥚 Œufs – cassés pour toi

🥜 Arachides – danger réel 🥜 Fruits à coque – amandes, noix & consorts

🌿 Soja – parfois planqué 🐟 Poisson – ex-nageur 🦀 Crustacés – carapace incluse

🐌 Mollusques – gluants mais bons 🌿 Céleri – oui, même lui

🥜 Moutarde – ça pique 🌿 Sésame – petit mais traître

🍷 Sulfites – surtout dans le vin

🌻 Lupin – discret mais là

📄 (H) = Produit Halal



**SERVICE DE 12H A 15H30**

Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar



Plat faible calorie

## *Plats*

Andouillette de Troye, écrasé de pomme de terre,  
sauce moutarde à l'ancienne 🍷 🥔

18€

Bo bun au boeuf 🌿 🥬 🥔

*(émincé de boeuf, salade, vermicelle de riz, carotte, soja, cacahuète, coriandre)*

18€

Dorade royale poêlée, choux vert et épinard, beurre citronné 🐟 🍷

20€

Filet de poulet grillé, légumes rotis, sauce miel soja 🌿 🥬

18€

Steakhouse Burger du Chef, frite et salade 🌿 🍷 🥔 🥔

*(salade, tomate, oignons, cripsey bacon, cheddar, steak haché bouchère 180 grs, sauce burger, pain Buns)*

19,50€ (XXL possible +4€)

Double Chicken Cheddar Burger, frite et salade 🌿 🍷 🥔

*(poulet croustillant, salade, tomate, cheddar, sauce du chef, pain Buns)*

19,50€

Tartare de boeuf façon bouchère préparé, frite et salade 🥔 🥔

18,50€ (XXL possible +4€)

L'entrecôte 220 grs, sauce au choix, frite et salade 🍷

24,50€ (XXL possible +6€)

Steak haché façon bouchère à cheval, frite et salade 🥔

16€

Poke Bowl au saumon 🐟 🌿 🥬

*(saumon mariné, riz chaud, concombre, mangue, avocat, radis)*

18€

**PLAT  
SIGNATURE**  
*Du chef*

Le Crousty Courson 🌿 🍷 🥔

*(riz, poulet croustillant, sauce fromagère, sweet chili, sauce du chef, oignons frits)*

18€



**SERVICE DE 12H A 15H30**

*Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar*



**Plat faible calorie**


**PLAT  
SIGNATURE**  
*De chef*

## *Snacking*

Croque Monsieur à notre façon, frite et salade 🌿 🥤  
14€

Croque Madame à notre façon, frite et salade 🌿 🥤 🥚  
16€

Trattoria du jour  
*consultez l'ardoise*  
14€

 Omelette nature, frite et salade 🥚 🥤  
12,50€ (mixte +2€) 🍄 *Supplément champignons 1,50€*


Sauce: poivre, roquefort  
Garniture supplémentaire 4€: frite, salade, pâte, légume du jour

## *Desserts*

Assiette de fromage 🥤  
*chèvre, comté, bleu, salade*  
12€

Tartelette framboise, copeaux de chocolat blanc 🌿 🥤 🥚  
10€

Flan patissier, caramel 🌿 🥤 🥚  
10€

 Minestrone de fruits de saison, sorbet citron  
10€

Baba au vieux rhum 🌿 🥚  
12€

Entremet chocolat praliné, chantilly 🌿 🥤 🥚 🍪  
12€



**SERVICE DE 12H A 15H30**

*Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar*



*Plat faible calorie*

*Servis*  
**AU BAR**

## *Sur le pouce*

Pizza 4 fromages

15€

Pizza jambon fromage

15€

Fuet catalan ou Terrine de campagne

10€

Sardines et tartines

10€

Frite

4,10€

Sandwich classique

*jambon beurre, rosette, jambon cru*

5€

Sandwich mixte

*jambon fromage, rosette cornichon, jambon cru cornichon*

5,50€

Sandwich crudités

*Poulet, jambon, thon*

6,50€

Sandwich du jour

*consultez l'ardoise*

Planche de charcuterie ou fromage de nos régions

16,50€

Cookies géant

3,1€

Gaufre

3€

Barre chocolatée

2,50€

Viennoiseries

2,60€



## ALCOOL

### APÉRITIFS

Martini rouge, blanc, dry 6cl	6€
Porto rouge et blanc 6cl	6€
Ricard 2cl	5€
Américano Maison 8cl	8,50€
Spritz 15cl	9€
Hugo Spritz 15cl	12€
Spritz Royal 15cl	14€
Kir vin blanc 12cl	5,20€
Kir royal 12cl	12€
Coupe de champagne 12cl	11,50€

### GIN 4CL

Gordon's	6€
Bombay Saphyr	7€
Supplément tonic Fever Tree	4€

### WHISKY 4CL

William Lawson	6€
Dalwhinnie 15 ans	14€
Aberlour 10 ans	12€
Talisker 10 ans	12€

### RHUM 4CL

Diplomatico Mantunao	10€
----------------------	-----

## SELECTION DU MOMENT

Whisky Bellevoye Bleue	12€
Whisky Bellevoye Violet	16€
Whisky Bellevoye Noir	16€
Whisky Bellevoye Vert	18€

### APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	7,50€
---------	-------

### DIGESTIFS 4CL

Cognac VOSP	7€
Calavados	7€
Get 27 ou 31	7€
Vielle prune de Souillac	8€
Poire Williams	7€

## COCKTAILS 12€



- 4 CL DE VODKA
- 2 CL DE COINTREAU (OU TRIPLE SEC)
- 3 CL DE JUS DE CRANBERRY
- 1 CL DE JUS DE CITRON VERT FRAIS



- 4 CL DE VODKA
- 2 CL DE LIQUEUR DE PÊCHE (PEACH SCHNAPPS)
- 4 CL DE JUS D'ORANGE
- 4 CL DE JUS DE CRANBERRY



- 4 CL DE VODKA VANILLE
- 2 CL DE LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION (PASSOA)
- 2 CL DE PURÉE OU JUS DE FRUIT DE LA PASSION
- 1 CL DE SIROP DE SUCRE
- 1 CL DE JUS DE CITRON VERT
- ½ FRUIT DE LA PASSION POUR GARNIR
- 1 SHOT DE PROSECCO SERVI À CÔTÉ



## BOISSONS FRAICHES

### EAUX MINÉRALES

Eaux minérales 50 cl	<b>3,50€</b>
Eaux BE WTR gazeuse 75 cl	<b>3€</b>
Eaux BE WTR plate 75 cl	<b>3€</b>

### SODAS

Sodas 33 cl	<b>4,10€</b>
<i>Coca, coca zéro, fuze tea, schweppes agrume, orangina, limonade...</i>	
Perrier	<b>4,60€</b>
Jus de fruits Granini	<b>4,10€</b>
<i>Orange, ananas, abricot, tomate</i>	
Chose, Machin 50 cl	<b>6,10€</b>
Cocktail de jus de fruits	<b>5,50€</b>
Sirop à l'eau 33cl	<b>2,60€</b>
Diabolo 33cl	<b>4,10€</b>
Fruits pressés	<b>6,10€</b>

#### Vente à emporter

Sodas 50 cl	<b>4,10€</b>
<i>Coca, coca zéro, fuze tea, schweppes agrume, orangina, limonade...</i>	
1/2 Vittel	<b>2,60€</b>
Vittel Sport 75 cl	<b>3,60€</b>
1/2 San Pellgrino	<b>3,00€</b>
Powerade 50 cl	<b>4,60€</b>

### BIÈRES PRÉSSIONS

Heineken	<b>4,10€</b>	<b>8,20€</b>
Affligem	<b>4,60€</b>	<b>9,20€</b>
Lagunitas IPA	<b>4,60€</b>	<b>9,20€</b>
Panaché	<b>4,10€</b>	<b>8,20€</b>
Galopin	<b>3€</b>	

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	<b>2,10€</b>
Double expresso	<b>4€</b>
Noisette	<b>2,30€</b>
Café Crème	<b>4,60€</b>
Thé Comptoir	<b>3,90€</b>
Chocolat chaud	<b>4,90€</b>
Capuccino	<b>5,10€</b>



## ROUGE

### BORDEAUX

	75 CL	12 CL	50CL
Saint Emilion 2022	<b>44€</b>		
<i>La réserve Domaine Jean Faure</i>			
Fronsac 2018	<b>35€</b>	<b>8€</b>	
<i>Les Roches Ferrand Domaine Rousselot</i>			
Haut-Médoc 2021		2019	<b>22€</b>
<i>Château La Tonelle</i>			
Puisseguin-Saint Emilion 2021			
<i>Fleur La Chapelle</i>	<b>38€</b>		

### BOURGOGNE

	75 CL	12 CL
Pinot Noir 2023	<b>35€</b>	<b>8€</b>
<i>Epineuil Damp-Frères</i>		
Saint Amour 2024	<b>32€</b>	
<i>Coeur de Granit Château Chénas</i>		
Haute Côte De Beaune 2023		
<i>Nuiton-Bennay</i>	<b>42€</b>	

### CÔTES DU RHONE

	75 CL	12 CL
Côtes du Rhône 2024	<b>25€</b>	<b>6€</b>
<i>Domaine Aubert</i>		
Crozes-Hermitages 2023	<b>35€</b>	
<i>Roches Blondes</i>		

### LOIRE

	75 CL	12 CL
St Nicolas de Bourgueuil	<b>28€</b>	<b>7€</b>
2024		

## BLANC

### LOIRE

	75 CL	12 CL
Pouilly Fumé 2024	<b>44€</b>	
<i>Domaine Petit et fille</i>		
Cheverny 2025	<b>25€</b>	<b>6€</b>
<i>Domaine Maison</i>		

### BOURGOGNE

	75 CL	12 CL
Chablis Le Finage 2021	<b>40€</b>	<b>9€</b>
<i>La Chablisienne</i>		
Saint Veran 2023	<b>44€</b>	
<i>Terre Secrète</i>		

### CÔTES DU RHONE

	75 CL	12 CL
Côte du Rhône	<b>32€</b>	<b>8€</b>
<i>Maison Chapoutier "Belleruche"</i>		

### PAYS D'OC

	75 CL	12 CL
LAlbrières	<b>24€</b>	<b>6€</b>
2024		

### COTE DE GASCOGNE

	75 CL	12 CL
Saint-Lannes	<b>24€</b>	<b>6€</b>
2023		

## ROSÉ

	75 CL	12 CL
Pays d'Oc	<b>25€</b>	<b>6€</b>
<i>Brume Saline 2024</i>		
Côte de Provence 2024	<b>32€</b>	<b>8€</b>
<i>La Santonnière</i>		

## CHAMPAGNE

	75 CL
Veuve Pelletier	<b>60€</b>

