

Le brunch

LE 1ER DIMANCHE DE CHAQUE MOIS

Servis de 11h30 à 15h30

OUVERT A TOUS

2024

La Table de

R E S T A U R A N T

LA TABLE DE COURSON

B A R - S É M I N A I R E S - R É C E P T I O N - T R A I T E U R

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 ou chickenburger frite

1 boisson

1 dessert

12€

Entrées

Oeufs mayonnaise maison  

8€

Foie gras Mi-cuit au porto du chef, toast briché et chutney d'oignons  

16€

Encornet sautés, chorizo et tomates cerises  

12€

Tartare de saumon fumé maison, crème fraîche et blinis 

14€

 Salade César au poulet croustillant    

12€ (XXL possible +4€)

 Velouté du Jour

10€

 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

Saucisse de Toulouse confite, sauce échalotes et purée maison 🍷 🥔
18€

Pad Thaï au poulet 🌿 🌱 🥔
(émincé de poulet, nouilles de riz, salade, carotte, soja, cacahuète, coriandre, marinade)
18€

Filet de bar snacké, beurre Nantais safrané et poêlée de légumes 🐟 🍷
20€

Shawarma de poulet, fregola sarda 🌿 🌱
18€

Chirashi de saumon et gomasio, servi avec un riz tiède vinaigré 🐟
20€

Steakhouse Burger du Chef, frite et salade 🌿 🍷 🥔 🥔
(salade, tomate, oignons, 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€ (XXL possible +4€)

Tartare de boeuf façon bouchère préparé, frite et salade 🥔 🥔
18,50€ (XXL possible +6€)

L'entrecôte 220 grs, sauce au choix, frite et salade 🍷
24,50€

Steak haché façon bouchère à cheval, frite et salade 🥔
16€

**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**
Du 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€)

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

Desserts

Assiette de fromage 🥛
chèvre, comté, bleu, salade
12€

Tartelette Chibouste 🌿 🥛 🥚
10€

Brownie tiède, crème anglaise 🌿 🥛 🥚
10€

Tiramisu
10€

Cheesecake caramel beurre salé 🌿 🥚
12€

Crumble d'ananas flambé au vieux rhum 🌿 🥛 🥚 🍷
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€

Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar



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€



COSMOPOLITAIN

- 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



SEX AND THE BEACH

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



PORNSTAR MARTINI

- 4 CL DE VODKA
- 2 CL NECTAR DE MARACUJÀ
- 2 CL SIROP DE VANILLE
- 3 CL LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION
- 2 CL JUS DE CITRON VERT
- 1 SHOT(S) PROSECCO



BOISSONS FRAICHES

EAUX MINÉRALES

Eaux minérales 50 cl	3,50€
Eaux BE WTR gazeuse 75 cl	3€
Eaux BE WTR plate 75 cl	3€

SODAS

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

Vente à emporter

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

BIÈRES PRÉSSIONS

Heineken	4,10€	8,20€
Affligem	4,60€	9,20€
Lagunitas IPA	4,60€	9,20€
Panaché	4,10€	8,20€
Galopin	3€	

BOISSONS CHAUDES

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



ROUGE

BORDEAUX

75 CL 12 CL 50CL

Fronsac 2018	35€	8€
<i>Les Roches Ferrand Domaine Rousselot</i>		
Puisseguin-Saint Emilion 2021		
<i>Fleur La Chapelle</i>	38€	

BOURGOGNE

75 CL 12 CL

Pinot Noir 2023	35€	8€
<i>Epineuil Dampt-Frères</i>		
Epineuil 2023	38€	
<i>Dominique Gruhier</i>		

CÔTES DU RHONE

75 CL 12 CL

Côtes du Rhône 2022	25€	6€
<i>Aegerter "Les Beaux Gosses"</i>		
Côtes du Rhône 2024	27€	7€
<i>Adunatio Maisons Chapoutier</i>		

LOIRE

75 CL 12 CL

St Nicolas de Bourgueuil	28€	7€
<i>Maison Audebert</i>		
Chinon 2024	28€	7€
<i>Granges de la Perrière</i>		

BLANC

LOIRE

75 CL 12 CL

Cheverny 2023	25€	6€
<i>Les Vignerons du Mont Près Chambort</i>		

BOURGOGNE

75 CL 12 CL

Chablis Le Vibrant 2024	40€	9€
<i>La Chablisienne</i>		
Saint Veran 2023	44€	
<i>Terre Secrète</i>		
Viré-Clessé 2023	48€	
<i>Cuvée Marie, domaine de la Troupe</i>		

CÔTES DU RHONE

75 CL 12 CL

Côte du Rhône	32€	8€
<i>Maison Chapoutier "Belleruche"</i>		

PAYS D'OC

75 CL 12 CL

Les Chardonneuse 2024	24€	6€
-----------------------	------------	-----------

COTE DE GASCogne

75 CL 12 CL

Saint-Lannes 2023	24€	6€
-------------------	------------	-----------

ROSÉ

75 CL 12 CL

Pays D'Oc 2024	20€	5€
<i>Les Hauts de Fontey</i>		

Côte de Provence 2024	38€	
<i>Domaine de Crostes</i>		

CHAMPAGNE

75 CL

Veuve Pelletier	60€	
-----------------	------------	--

