

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_

Entrées

Velouté de potimarron, brisure de châtaigne, escalope de foie gras
14€

Vol au vent aux champignons de Paris et poulet
12€

Saumon mariné à la japonaise, émulsion basilic
14€ (XXL possible +4€)

Salade César au poulet croustillant 
12€ (XXL possible +4€)

Croustillant de poireaux et chèvre, mesclun
10€

Pâté en croûte Richelieu, mesclun
12€

Oeufs mayonnaise maison
8€

Plats

Wok de poulet façon Thaï, nouilles sautées aux légumes
18€

Pavé de saumon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Sauce à l'estragon
20€

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€)

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€



SERVICE DE 12H A 15H30

Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar



Plat faible calorie

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€

Crumble poire, glace chocolat

10€

Chocolat Liégeois à notre façon

10€

Ananas rôti, glace au yaourt de Saint Malo 

10€

Baba au vieux rhum

12€

Traditionnel Cheesecake

10€



SERVICE DE 12H A 15H30

Origines des viandes et tableau des allergènes disponible au bar



Plat faible calorie

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€

Sur le pouce

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€
Spritz Saint-Germain 15cl	12€
Kir vin blanc 12cl	5,20€
Kir royal 12cl	12€
Coupe de champagne 12cl	11,50€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	7,50€
---------	-------

GIN 4CL

Gordon's	6€
Bombay Saphyr	7€
Hendrix	8€
Monkey 47	14€
Supplément tonic Fever Tree	4€

WHISKY 4CL

William Lawson	6€
Nikka Froml The Barell	12€
Aberlour 10 ans	12€
Lagavulin 16 ans	15€
Oban 14 ans	15€
Dalwhinnie 15 ans	15€
Cragganmore 12 ans	15€

SELECTION DU MOMENT

Whisky Bellevoye Bleue	12€
Whisky Bellevoye Blanc	12€
Whisky Bellevoye Rouge	14€
Whisky Bellevoye Orange	14€
Whisky Bellevoye Violet	16€
Whisky Bellevoye Noir	16€
Whisky Bellevoye Vert	18€

DIGESTIFS 4CL

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



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

BOURGOGNE

	75 CL	12 CL
Pinot Noir 2024	32€	8€
<i>Antonin Rodet</i>		
Mercurey 2023	55€	
<i>Vielles Vignes Domaine Theulot Juillot</i>		
Haute Côte De Beaune 2023		
<i>Nuiton-Bennay</i>	42€	

CÔTES DU RHONE

	75 CL	12 CL
Côte du Rhône 2023	27€	7€
<i>Maison Chapoutier "Belleruche"</i>		
Côtes du Rhône 2024	25€	6€
<i>Domaine Aubert</i>		
Crozes-Hermitages	37€	
<i>Domaine Des Remezières</i>		

LOIRE

	75 CL	12 CL
St Nicolas de Bourgueuil	28€	7€
<i>Château le Moulin Neuf 2023</i>		

BLANC

LOIRE

	75 CL	12 CL
Pouilly Fumé 2020	44€	
<i>Domaine de Maltaverne - Gilles Maudry</i>		
Cheverny 2024	28€	7€
<i>Domaine le Portail</i>		

BOURGOGNE

	75 CL	12 CL
Chablis Le Finage 2021	40€	9€
<i>La Chablisienne</i>		
Saint Veran	44€	
<i>Les Champs De Perdrix Domaine Guérin</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 Chardonneuses	24€	6€
<i>2024</i>		

ROSÉ

	75 CL	12 CL
Pays d'Oc	32€	8€
<i>Brume Saline 2024</i>		

CHAMPAGNE

	75 CL
Veuve Pelletier	60€

