

RESTAURANT DU GOLF

www.hardelotgolfclub.com

Suivez-nous !  



Golf d'Hardelot

CARTE 2025



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN ÉVÉNEMENT ?

NOTRE SALLE S'ADAPTE À VOS PROJETS

- Repas de famille
- Afterwork
- Cocktail dînatoire
- Team building
- Conférence
- Présentation de produits...

**RENSEIGNEMENTS
AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE**

A PARTIR DE 59€ HT



FORMULES

26€

FORMULE BIRDIE

1 Entrée + 1 Plat
ou 1 Plat + 1 Dessert

Farandole de crudités
ou Camembert rôti aux noix et miel

Tartare de bœuf
ou Burger gourmand au Boursin®
ou Fish & Chips de Cabillaud

Dame Blanche
ou Tartelette caramel beurre salé

Supplément entrée/dessert 8€

13€

FORMULE KIDS

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson*

**(diabolo ou sirop à l'eau ou jus de fruits)*

Mini Burger
ou Nuggets de poulet
ou Steak haché
ou Aiguillettes de Cabillaud pané
**(avec frites, pâtes ou légumes)*

Vachette Vanille
ou 2 boules de glace Smarties®
ou Pom'Potes®
ou Gaufre Liégeoise



DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEFFE

Consultez nos ardoises !

ANIMATIONS

CLUB HOUSE DES PINS

Consommer une boisson ou déguster un snack au Club House des Pins. Venez profiter d'un moment convivial dans une ambiance agréable, tout en savourant une délicieuse boisson ou un en-cas savoureux.

BIEN ÊTRE

Découvrez nos activités bien être : yoga sur chaise, sylvothérapie, relaxation et gestion du stress...

PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR NOTRE SITE INTERNET, RUBRIQUE "SE RELAXER"

PÉTANQUE

En famille ou avec vos amis, notre terrain de pétanque est à votre disposition pour passer un moment dans la joie et la bonne humeur.

BOULES ET COCHONNET À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU BAR

PRACTICE

Seul, en famille ou avec vos amis, profitez de notre forfait practice : location d'une demi série + 2 seaux de balles pour 15€

PLUS DE RENSEIGNEMENTS DANS NOTRE BOUTIQUE SITUÉE À L'ÉTAGE INFÉRIEUR

SCANNEZ MOI POUR :

CONSULTER LA CARTE DES BOISSONS



CONSULTER NOTRE SITE INTERNET



RÉSERVER MON GREEN-FEE EN LIGNE



VOUS VOUS ÊTES RÉGALÉ ?

N'hésitez pas à nous laisser un avis ! 😊



ENTRÉES

FARANDOLE DE CRUDITÉS
(Assorted Raw Vegetables)

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ AU PESTO ET COPEAUX DE PARMESAN
(Marinated Beef Carpaccio with Pesto and Shaved Parmesan)

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ À LA RICOTTA
(Smoked Salmon Cannelloni with Ricotta)

CHIFFONNADE DE TOMATES ET BURRATA AUX FINES HERBES
(Tomato Chiffonade and Herb-Seasoned Burrata)

SALADE GOURMANDE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ ET TOASTS DE FOIE GRAS
(Gourmet Salad with Smoked Duck Breast and Foie Gras Toasts)

DEMI-MELON CHARENTAIS ET JAMBON DE COBOURG
(Half Charentais Melon with Cobourg ham)

CAMEMBERT RÔTI AUX NOISETTES ET MIEL
(Baked Camembert with Hazelnuts and Honey)

PLATS

WELSH SIMPLE, FRITES ET MESCLUN
(Classic Welsh Rarebit, Fries and Mesclun Salad)

TARTARE DE BŒUF, FRITES ET SALADE
(Beef Tartare with Fries and Salad)

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN, RISOTTO ET BEURRE BLANC À LA CIBOULETTE
(Parmesan-Crusted Cod Fillet, Risotto, and Chive Beurre Blanc)

FILET DE BAR AU CURRY, FINE RATATOUILLE ACIDULÉE ET POMMES DE TERRE FONDANTES
(Seabass fillet with curry sauce, tangy vegetable ratatouille, and melting potatoes)

BURGER GOURMAND AU BOURSIN[®] AIL & FINES HERBES, FRITES ET MESCLUN
(Gourmet burger with garlic & herb Boursin[®], fries and mixed greens)

FILETS DE SOLE AU BEURRE DE CREVETTES ET SA FONDUE DE POIREAUX
(Sole Fillets with Shrimp Butter and Leek Fondue)

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE, FRITES ET MESCLUN
(Flank Steak with Shallots, Fries & Mixed Greens)

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX, MESCLUN ET VINAIGRETTE SÉSAME
(Plate of 3 Regional Cheeses, Mesclun Salad & Sesame Vinaigrette)

FRAÎCHEUR D'AGRUMES (mousse à l'orange, caviars de pamplemousse, cœur pêche, biscuit citronné)
(Citrus Freshness) Orange mousse, grapefruit pearls, peach center, and lemon biscuit

LE GOLFEUR (façon opéra, crème au beurre café, ganache chocolat)
(The Golfer) Opera-style, coffee buttercream, chocolate ganache

ÉCLATS DE NOIR INTENSE (mousse chocolat, streusel cacao, brownie, noisettes torréfiées)
(Shards of intense dark chocolate) Chocolate mousse, cocoa streusel, brownie bites, and roasted hazelnuts

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
(Coffee or Tea with Gourmet Treats)

NOUGAT GLACÉ AU MIEL
(Honey Nougat Ice Cream)

COUPE 2 BOULES AU CHOIX, CRÈME CHANTILLY
(Two Scoops of Ice Cream of Your Choice with Whipped Cream)

DOUCEUR RUBIS (confit de fraises, namelaka vanille, biscuit pistache, chantilly mascarpone)
(Ruby Delight) Strawberry confit, vanilla namelaka, pistachio sponge, and mascarpone Chantilly

DEMI-MELON



11€

13€

14€

11€

15€

12€

11€

FILET DE BAR AU CURRY



17€ (18€ complet)

20€

25€

25€

22€

23€

23€

DOUCEUR RUBIS



11€

10€

10€

8€

10€

9€

5€

9€

FRAÎCHEUR D'AGRUMES



À PARTAGER (DE 11H À 17H)

PLANCHE DE BEIGNETS DE CALAMARS (PLATE OF SQUID FRITTERS) AVEC SAUCE TARTARE (TARTARE SAUCE)	10€
PLANCHE MIXTE (MIXED PLATE) ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES & DE FROMAGES, OLIVES, CORNICHONS, PAIN (SELECTIONS OF CHARCUTERIES & CHEESES, OLIVES, PICKLES, BREAD)	15€
PLANCHE STREET FOOD (STREET FOOD PLATE) FRITES CHEDDAR, MOZZARELLA STICKS, BEIGNETS DE CALAMARS, ONIONS RINGS (CHEDDAR FRIES, MOZZARELLA STICKS, SQUID FRITTERS, ONION RINGS)	15€

LES SNACKS (DE 09H À 17H)

OMELETTE NATURE (PLAIN OMELET)	11€
OMELETTE COMPOSÉE (MIXED OMELET)	14€
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ (TOASTED HAM & CHEESE COMTÉ SANDWICH)	11€
CROQUE-MADAME AU COMTÉ (TOASTED HAM & CHEESE COMTÉ SANDWICH WITH A FRIED EGG)	12€
CLUB SANDWICH CHARCUTERIE EMMENTAL (CLUB SANDWICH WITH COLD CUTS AND EMMENTAL CHEESE)	13€
CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ (CLUB SANDWICH WITH SMOKED SALMON)	15€
CHEESE BURGER, FRITES (CHEESEBURGER WITH FRIES)	18€
ASSIETTE DE FRITES (PLATE OF FRENCH FRIES)	4€
SALADIER DE FRITES (BOWL OF FRENCH FRIES)	7€
QUICHE LORRAINE, SALADE ET VINAIGRETTE SÉSAMES (QUICHE LORRAINE WITH SALAD AND SESAME DRESSING)	11€



Club sandwiches

TOUS NOS SNACKS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE SALADE VERTE

ALL SNACKS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD

LES TARTINES (DE 9H À 17H)

SERVI AVEC FRITES & SALADE

LA GOURMANDE Tartine de pain blanc, Pommes de terre, jambon fumé, oignons, lardons gratinés au maroille The Gourmet : Toasted white bread topped with potatoes, smoked ham, onions, bacon, and gratinated Maroilles cheese	18€
LA FROMAGÈRE Tartine de pain céréales, chèvre, bleu, mozzarella, tomate, pesto vert The Cheesemonger : Multigrain Tartine with Goat Cheese, Blue Cheese & Mozzarella	18€
LA BURGER Tartine de pain blanc, compotée d'oignon, émincé de bœuf, sauce burger, rondelle de cornichon, cheddar râpé, œuf sur le plat The Burger : Toasted white bread topped with caramelized onion compote, sliced beef, burger sauce, pickle slice, shredded cheddar, and a fried egg	19€

LES SUCRÉS (DE 11H À 17H)

DAME BLANCHE ("DAME BLANCHE" ICE CREAM CUP)	10€
TARTELETTE CARAMEL BEURRE SALÉ (SALTED BUTTER CARAMEL TARTLET)	8€
CAFÉ/THÉ GOURMAND (GOURMET COFFEE/THE)	10€

LES SANDWICHS (DE 9H À 17H)

SANDWICH FROMAGE (CHEESE BAGUETTE)	6€
SANDWICH JAMBON / BEURRE (HAM & BUTTER BAGUETTE)	7€
SANDWICH JAMBON / FROMAGE (HAM & CHEESE BAGUETTE)	7€
SANDWICH THON CRUDITÉS (TUNA & RAW VEGETABLES BAGUETTE)	7€