

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

Flamiche au Maroilles
ou Velouté crémeux aux
champignons

Tartare de bœuf
ou Parmentier d'effiloché de
canard confit
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 Aiguillettes de Cabillaud pané

*(avec frites, pâtes ou légumes)

Vachette Vanille
ou 2 boules de glace
Smarties®
ou Gaufre Liégeoise



DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEFFE

Consultez nos ardoises !

Tous nos prix sont en TTC et service compris.

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

Tous nos prix sont en TTC et service compris.

GAMBAS FLAMBÉES AU WHISKY SUR SA FONDUE DE POIREAUX
(Whisky-flambéed king prawns with leek fondue)

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, CROUSTILLANTS AU MIEL ET LARDONS
(Warm goat cheese salad with crispy honey and bacon bites)

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

VELOUTÉ CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME LÉGÈRE
(Creamy mushroom velouté with light cream)

 **FLAMICHE AU MAROILLES ET SON MESCLUN GOURMAND**
(Maroilles cheese tart with a generous mesclun salad)



GAMBAS FLAMBÉES

14€
13€
11€

PLATS

WELSH BURGER, FRITES ET MESCLUN
(Welsh burger with 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)

ASSIETTE DE LA MER À LA CRÈME DE BACON (SAUMON, CABILLAUD, THON) ET SON ÉTUVÉE DE CHOUX CHINOIS
(Seafood plate with bacon cream (salmon, cod, tuna) and sautéed Chinese cabbage)

CÔTELETTES D'AGNEAU AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET SON TIAN DE LÉGUMES
(Lamb chops with maître d'hôtel butter and vegetable tian)

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ET MESCLUN
(Duck confit Parmentier with mesclun salad)



CÔTELETTES D'AGNEAU

25€
20€

ENVOL ROYAL

DESSERTS

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

STRATÉGIE GOURMANDE (tartelette cacao, confit de framboises, chocolat noir, sorbet framboise sur son crumble)
(Gourmet Strategy) Cocoa Tartlet, Raspberry Confit, Dark Chocolate, Raspberry Sorbet on a Crumble Base

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

CITRON BASILIC PRESTIGE (Ganache montée au basilic, cœur coulant citron, croustillant citron-meringue et biscuit Joconde, le tout en trompe-l'œil citron)
(Prestige Lemon Basil) Whipped basil ganache, molten lemon core, lemon-meringue crunch, and Joconde sponge — all crafted in a lemon trompe-l'œil.

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

ÉLÉGANCE TATIN (Pommes caramélisées au fondant blanc sur pâte sucrée, compote de pomme et glace crème vanille)
(Tatin Elegance) Caramelized apples with white fondant on a sweet pastry crust, served with apple compote and vanilla cream ice cream

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

ENVOL ROYAL (Dacquoise noisette, croustillant praliné, ganache et mousse chocolat noir, surmonté d'une colombe en chocolat)
(Royal Flight) Hazelnut dacquoise, praline crunch, dark chocolate ganache and mousse, topped with a chocolate dove



CITRON BASILIC

11€
10€
10€
11€
10€
9€
5€
12€

À PARTAGER (DE 11H À 17H)

Tous nos prix sont en TTC et service compris.

PLANCHE DE BEIGNETS DE CALAMARS (PLATE OF SQUID FRITTERS) **10€**

AVEC SAUCE TARTARE (TARTARE SAUCE)

PLANCHE MIXTE (MIXED PLATE) **15€**

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES & DE FROMAGES, OLIVES, CORNICHONS, PAIN

(SELECTIONS OF CHARCUTERIES & CHEESES, OLIVES, PICKLES, BREAD)

PLANCHE STREET FOOD (STREET FOOD PLATE) **15€**

FRITES CHEDDAR, MOZZARELLA STICKS, BEIGNETS DE CALAMARS, ONIONS RINGS

(CHEDDAR FRIES, MOZZARELLA STICKS, SQUID FRITTERS, ONION RINGS)

LES SNACKS (DE 09H À 17H)

Club sandwiches



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 **11€**

(QUICHE LORRAINE WITH SALAD AND SESAME DRESSING)

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 **18€**

The Gourmet : Toasted white bread topped with potatoes, smoked ham, onions, bacon, and gratinated Maroilles cheese

LA FROMAGÈRE Tartine de pain céréales, chèvre, bleu, mozzarella, tomate, pesto vert **18€**

The Cheesemonger : Multigrain Tartine with Goat Cheese, Blue Cheese & Mozzarella

LA BURGER Tartine de pain blanc, compotée d'oignon, émincé de bœuf, sauce burger, rondelle de cornichon, cheddar râpé, œuf sur le plat **19€**

The Burger : Toasted white bread topped with caramelized onion compote, sliced beef, burger sauce, pickle slice, shredded cheddar, and a fried egg

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€**