



MENU AIRIAL

Plat - Dessert 21€

LE PLAT DU JOUR

MITONNÉ PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE BREBIS

CONFITURE DE CERISES NOIRES

OU

LA COUPE GLACÉE

2 OU 3 BOULES AU CHOIX ET CHANTILLY MAISON

Les glaces

Vanille, chocolat, café, rhum-raisin, pistache, caramel, coco, yaourt, menthe-chocolat

Les sorbets

Fraise, framboise, cassis, passion, mangue, citron

*Un bon repas n'est
qu'une accumulation
de petites victoires*

MENU ENFANT

Menu unique 13€

PLAT AU CHOIX DE LA CARTE

PRÉPARÉ EN PORTION RÉDUITE
(HORS BURGER)

DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE

PRÉPARÉ EN PORTION RÉDUITE

Accompagné d'un sirop à l'eau

Prix nets, taxe et service compris

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

Les menus

MENU MER & FORÊT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25€

Entrée - Plat - Dessert 30€

L'ASSIETTE DE JAMBON SERRANO

Affinage 24 mois

OU

L'ŒUF PARFAIT

Compotée d'oignons, lardons,
oignons crispy et espuma de mimolette

OU

L'ENTRÉE DE LA SEMAINE

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

LE WOK

Nouilles de riz sautées à la sauce teriyaki,
poulet croustillant et légumes croquants

OU

LA TARTINE

Pain de campagne du boulanger, compotée
d'oignons à la moutarde et moutarde à l'ancienne,
saint-nectaire AOP et magret de canard fumé

OU

LE PLAT DU JOUR

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

LE DESSERT DU JOUR

OU

LA MOUSSE SIGNATURE

Chocolat et noix de coco

OU

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE BREBIS

CONFITURE DE CERISES NOIRES



ENTRÉES

LES CHIPIRONS 15€

Fine persillade et piquillos

L'OEUF PARFAIT 13€

Compotée d'oignons, lardons, oignons crispy et espuma de mimolette

LA RAVIOLE 14€

Raviole de blettes à la ricotta, olives et tomates séchées, servie dans une sauce tomate

FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE BREBIS 7€

CONFITURE DE CERISES NOIRES

DESSERTS

L'ÉCLAIR SNICKERS 9.5€

Pâte à choux maison, craquelin, ganache montée chocolat-caramel, cacahuètes façon chouchou et caramel au beurre salé

LA MOUSSE SIGNATURE 8€

Chocolat et noix de coco

LE CAFÉ GOURMAND 11.5€

Assortiment de 5 mignardises maison

LE DESSERT DU MOMENT 8.5€

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

LA COUPE GLACÉE 5€ / 7€

2 OU 3 BOULES AU CHOIX ET CHANTILLY MAISON

Les glaces

Vanille, chocolat, café, rhum-raisin, pistache, caramel, coco, yaourt, menthe-chocolat

Les sorbets

Fraise, framboise, cassis, passion, mangue, citron

PLAT DU JOUR

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR 18€

MITONNÉ PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE

PLATS

LA PINTADE 23€

Ballotine de pintade française aux champignons de saison, steak de butternut rôti et poêlée de champignons en persillade

LE POISSON DU MARCHÉ 23€

SELON ARRIVAGE

Poireaux à la braise et beurre nantais

LE WOK 18€

Nouilles de riz sautées à la sauce teriyaki, poulet croustillant et légumes croquants



LA SALADE CÉSAR 18€

Poulet croustillant, sauce César maison, tomates, parmesan, anchois

LA TARTINE 16€

Pain de campagne du boulanger, compotée d'oignons à la moutarde et moutarde à l'ancienne, saint-nectaire AOP et magret de canard fumé IGP Sud-Ouest

LE BURGER 22€

Pain du boulanger, steak haché de 150 g, compotée d'oignons à la moutarde et moutarde à l'ancienne, morbier, bacon, tomate et cornichons

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE 26€

Beurre d'estragon, frites, salade



VICTOIRE

Fairway to Heaven

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 1.8€
ALLONGÉ, DÉCA 2€
NOISETTE 2.2€
CAPPUCCINO 4€
CAFÉ CRÈME 4€
CHOCOLAT 4€
THÉ, INFUSION 3.5€

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO 50cl 3.5€
SAN PELLEGRINO 100cl 5€
VITTEL 50cl 3.5€
VITTEL 100cl 5€

SOFTS

COCA-COLA , COCA ZÉRO 33cl 3.8€
JUS DE FRUITS 25cl 3.8€
Abricot, ananas, pomme, ACE
JUS AU VERRE 25cl 3.8€
Orange, pamplemousse
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES 33cl 3.8€
ICE TEA 25cl 3.8€
ORANGINA 25cl 3.8€
GINGER BEER 33cl 6€
LIMONADE 25cl 3€
DIABOLO 25cl 3.5€
SIROP À L'EAU 25cl 2€

MOCKTAILS

CHOSE, MACHIN, TRUC, BIDULE 50cl 5€

Nos mocktails sont préparés avec
des spiritueux sans alcool.

Prix nets, taxe et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

COCKTAILS

WHISKY SODA 20cl 8€
GIN TONIC 20cl 10€
GIN PREMIUM TONIC 20cl 11€
IRISH COFFEE 15cl 10€
SANGRIA 15cl 4€
SPRITZ 30cl 9€
AMERICANO 12cl 9€
COCKTAIL RESONANCE 20cl 10€
Gin, crème de pêche, pamplemousse, tonic

COCKTAILS SIGNATURES

L'ABRICOTIER 20cl 12€
Jus d'abricot, amaretto, gin
PINA COLADA VICTOIRE 20cl 12€
Glace coco, rhum, jus d'ananas
GIN TONIC PAMPLEMOUSSE 20cl 12€
Gin, tonic Pamplemousse

BIÈRES

	25cl	50cl
FLOREFFE	4€	7.6€
EGUZKI	4.5€	8.5€
FISCHER	3.8€	7.5€
HEINEKEN 0%	5€	
EGUZKI BLANCHE 33cl	6€	
CIDRE BRUT 33cl	6€	

ALCOOLS

MARTINI 5cl 5€
PORTO ROUGE ET BLANC 8cl 5€
RICARD 2cl 4€
KIR 12,5cl 4€
SUZE 4cl 4€
JACK DANIEL'S 4cl 9€
RHUM HAVANA BLANC OU ESPECIAL 4cl 8€

VICTOIRE

Fairway to Heaven

VINS ROUGES

12,5cl 75cl

CÔTES DU RHÔNE CLAVEL
"REGULUS"
Vin de France - Rhône

4.5€ 26€

ART DE VIVRE
Languedoc

6€ 30€

MAS DU DETOUR
Terrasses du Larzac

6€ 30€

PIC SAINT LOUP HERITAGE
Languedoc

- 36€

LES CREISSES
IGP Pays de l'Hérault

- 45€

CHATEAU GRAND SECRET
Blaye - Côtes de Bordeaux

- 30€

VIN ESPAGNOL

RAMON BILBAO CRIANZA
Rioja

6€ 30€

VINS BLANCS

12,5cl 75cl

PETIT SECRET
Blaye - Côtes de Bordeaux

4€ 22.5€

TRINQUONS CHARDONNAY
Vin de France - Vallée de la Loire

4€ 22.5€

CÔTES DU RHÔNE CLAVEL
"REGULUS"
Vin de France - Rhône

4.5€ 25€

CÔTES DE GASCogne BIRD
Vin de France - Sud Ouest

4€ 20€

VILLA CHAMBRE D'AMOUR
Vin de France - Sud Ouest

5€ 25€

LES LIERRES
Vin de France - Sud Ouest

4€ 20€

Prix nets, taxe et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

VINS ROSÉS

12,5cl 75cl

GRIS BLANC
Pays d'Oc

6€ 30€

PETIT SECRET
Blaye - Côtes de Bordeaux

5€ 27€

CÔTE DE PROVENCE

CHATEAU PEYRASSOL
Côtes de Provence

6.5€ 35€

BY OTT
Côtes de Provence

- 40€

CHAMPAGNES

12cl 75cl

**CHAMPAGNE THÉOPHILE DE
LA MAISON ROEDERER**
Brut

12€ 60€

BILLECART-SALMON
Brut

80€

DIGESTIFS & SPIRITUEUX 4cl

GET 27 5,5€

MANZANA 5€

LIMONCELLO 5€

VODKA 8€

COGNAC VS 9€

SPIRITUEUX HAVION

GIN 11€

RHUM VIEUX 2 ANS 15€

WHISKY 11€

MENTHA EGIAZKI 6€

PATXARAN 5€

COGNAC MIZUNARA 12€

COGNAC HENNESSY 11€

ARMAGNAC DAMBLAT RARE XO 15 ANS D'ÂGE 15€

VICTOIRE

Fairway to Heaven

VOS ÉVÉNEMENTS À LA SAUCE VICTOIRE

Terrasse face au green, salle ouverte sur la pinède landaise, tablées de copains ou dîners de direction autour d'une cuisine de saison sincère... Victoire se privatise à votre guise pour l'événement de votre choix : déjeuners, dîners, cocktails, afterworks, célébrations, mariages... que vous soyez nombreux ou non.

Pour toute demande, contactez Isabelle
imarquet@resonance.golf



À PROPOS DE RESONANCE

Resonance Golf Collection réunit des domaines golifiques d'exception à travers la France, des adresses pensées pour que chaque moment compte. Victoire est la table de Resonance, sa première signature d'hospitalité, entre gastronomie, nature et art de recevoir.

POUR EN SAVOIR PLUS
www.resonance.golf