

LA CARTE DES BOISSONS

AU FIL DU GREEN

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2€
NOISETTE	2,10€
GRAND CAFÉ	3€
DÉCA	2€
CHOCOLAT	3,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
THÉ, VERVEINE	3€

LES BIÈRES

	25cl	50cl
BURGERBRAU	4€	7,50€
GRIMBERGEN	4€	8,50€
COLOMBA ROSÉ	4,50€	8,50€
BIÈRE BLANCHE BOUTEILLE	5,50€	
BIÈRE LEFFE BLONDE	5,50€	
BIÈRE DESPERADO	5,50€	
BIÈRE SANS ALCOOL	5€	
PANACHÉ	4€	7,50€
MONACO	4,50€	8€
TANGO	4,50€	8€

LES SOFTS

BADOIT OU EVIAN À EMPORTER 50CL	2€
BADOIT OU EVIAN À EMPORTER 1L	3,50€
BADOIT OU EVIAN 1L	5,90€
JUS DE FRUIT 25 CL	4€
PETIT CHOSE OU GRAND CHOSE	4€ / 7,50€
COCA&COLA / ZÉRO	4€
SCHWEPPE TONIC / AGRUM	4€
SIROP À L'EAU TOUS PARFUMS	2,50€
ORANGINA	4€
LIMONADE	4€
ICE TEA / FUZTEE	4€

LA CARTE DES BOISSONS

AU FIL DU GREEN

LES APÉRITIFS



KIR ROYAL	9€
COUPE DE CHAMPAGNE	8€
KIR VIN BLANC CASSIS	5€
COMMUNARD	5€
MARTINI BLANC OU ROUGE	5€
PASTIS OU RICARD	2,50€
MAURESQUE	3€

LES DIGESTIFS

TEQUILA 4CL	7€
GET 27 & 31 4CL	6,50€
GIN 4CL	7€
LIMOCELLO 4CL	6,50€
VODKA 4CL	7€
CHARTREUSE VERTE 4CL	9€
WHISKY JAPONAIS 4CL	10€
GÉNÉPI 4CL	6,50€
WHISKY BALLANTINES 4CL	7€
WHISKY CLUBHOUSE	7€
JACK DANIEL'S	9€
ARMAGNAC 4CL	7€
COGNAC MEUKOW 4CL	7€
CAPTAIN MORGAN	6,50€
CALVADOS 4CL	7€
RHUM SEGA SILVA	7€

Carte des vins

VINS ROUGES

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

BOURGOGNE

DOMAINE GAUTHIER REMAQUE AOC MACON VERZE - OH LA VACHE ! 2023

Un Vin « Glouglou » Fruité Et Épicé, Issu De Vieux Gamay, Frais Et Expressif
Accords : Charcuterie, Viandes Rouges Légères, Plats Épicés, Fromages De Chèvre, Grillades Estivales.



5,5

29

DOMAINE CAMP ATTHALIN AOC HAUTES COTES DE BEAUNE - LE MONT BATTOIS 2023

Un pinot noir fruité, rond et franc, avec une belle fraîcheur soutenue par un élevage respectueux du terroir.
Accords : viandes en sauce, fromages à pâte molle, plats végétariens



9

48

DOMAINE CELINE PERRIN AOC LADOIX - LES BRIQUOTTES 2023

Un vin équilibré aux tanins soyeux, fruité (notes de fraise, framboise et cassis) et une belle texture
Accords : Bœuf grillé, volailles rôties, fromages à pâte molle et à croûte lavée (Époisses, Livarot).



9,5

55

DOMAINE CELINE PERRIN AOC ALOXE CORTON - LES BOUTIÈRES 2023

Très beau pinot noir de la colline de Corton, puissant et structuré, avec des arômes de fruits rouges et d'épices et des tannins présents mais polis.
Accords : Viandes rouges grillées ou en sauce (bœuf bourguignon, côte de bœuf), gibier (canard rôti, pintade aux champignons), fromages à pâte molle.



12

68

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE LA MAURINE AOC ST CHINIAN - SURPRISE 2024

Rouge fruité et accessible, sur des notes de fruits rouges et une touche épicée, idéal pour le plaisir immédiat.
Accords : Apéritif, Charcuterie, grillades, pizzas, plats simples et conviviaux, fromages doux.



4,5

21

CHÂTEAU DEL RANQ PIC SAINT LOUP - RÉDARÈS 2024

Puissant et épicé, typique du Pic Saint-Loup, avec des tanins présents mais souples et aux arômes de fruits noirs, garrigue et réglisse.
Accords : viandes rouges grillées, plats méditerranéens (daube, tian de légumes), fromages affinés.



6,5

39



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - FESSE-MATHIEUX 2022

Rouge charnu et épicé, aux arômes de fruits noirs, de violette et de tabac.

Accords : Grillades au herbes de Provence , gibier, plats en sauce, fromages affinés.



VERRE
(12,5 cl)

4,8

BOUTEILLE
(75 cl)

23

SUD OUEST

DOMAINE PUECH ROQUES

IGP COMTÉ TOLOSAN - P'TIT ROQUES 2025

Rouge fruité et léger, aux arômes de fruits rouges et de poivre, avec une bouche gourmande.

Accords : Charcuterie, viandes blanches, pizzas, plats du quotidien, fromages doux.



4

19

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE ELODIE BALME

AOC CÔTES DU RHÔNE 2024

Rouge souple et gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices douces, facile à boire.

Accords : Charcuterie, viandes grillées, plats en sauce légère, pâtes, fromages à pâte molle.



4,5

21

DOMAINE VERZIER

AOC SAINT JOSEPH – EMPREINTE 2022

Une très belle syrah, aux arômes de fruits noirs, de violette et de poivre, avec des tanins soyeux.

Accords : Viandes rouges, gibier, plats mijotés, fromages affinés.



8,5

45

MAISON CLUSEL ROCH

AOC CÔTE RÔTIE - LES SCHISTES 2023

Un vin racé, élégant, vertical, très représentatif de la philosophie Clusel-Roch : finesse plutôt que puissance, précision plutôt qu'extraction.

Un vin de haut niveau accessible jeune.

Accords : Cochon grillé, Filet de Boeuf, gibier, plats en sauce, fromages bleus.



13

87



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS BLANCS

BOURGOGNE

DOMAINE NICOLAS DELFAUD AOC SAINT VERAN - LA BOISSEROLE 2023

Un très beau Chardonnay bourguignon de terroir équilibré, fruité et gourmand.

Accords : Poissons, crustacés, plats végétariens, pâtes, viandes blanches mijotées, fromages de chèvre frais.



VERRE
(12,5 cl)

8,5

BOUTEILLE
(75 cl)

45

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE LA MAURINE IGP PAYS D'OC - LA VIE EST BELLE 2024

Un vin avec 80 % de viognier, frais et aromatique, aux arômes d'ananas et de fruits exotiques, avec une bouche vive, équilibrée et charnue.

Accords : Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons grillés, des plats méditerranéens, des sushis ou des salades composées



5

25

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - LA JOUVENCELLE 2025

Blanc frais et floral, sur des notes de fruits blancs et d'agrumes, avec une touche minérale.

Accords : Apéritif, Poissons, crustacés, salades, fromages frais.



4,8

23

SUD OUEST

DOMAINE L'ANCIENNE CURE CÔTES DE BERGERAC JOUR DE FRUIT MOELLEUX 2024

Blanc moelleux et aromatique, aux notes de fruits exotiques, de miel et de fleurs blanches.

Accords : Apéritif, Foie gras, desserts fruités, plats épicés, fromages bleus.



4,5

21

DOMAINE PUECH ROQUES IGP COMTÉ TOLOSAN - P'TIT ROQUES 2025

Blanc sec et aromatique, aux notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, avec une belle fraîcheur.

Accords : Poissons, fruits de mer, salades composées, plats à base de crème, fromages frais.



4

19



Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS BLANCS

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VERZIER AOC CONDRIEU - AUTHENTIC 2023

Un beau Condrieu puissant et aromatique qui exprime parfaitement la typicité du cépage Viognier (abricot, fleurs blanches) tout en restant frais grâce à une touche d'agrumes

Accords : apéritif, foie gras, poissons nobles (loup, saint-pierre), plats crémeux, fromages à pâte persillée.



9,5

69

DOMAINE VERZIER AOC SAINT JOSEPH - GRANIT 2023

Blanc minéral et élégant typique du nord de la vallée du Rhône.

La richesse aromatique (agrumes, fleurs blanches) est soutenue par une belle acidité qui donne un vin harmonieux et parfait à table.

Accords : Feuilletés, poissons grillés, blanquette de veau, fromages de chèvre.



8,5

45



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS ROSÉS

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - SUIVEZ MOI JEUNE HOMME
2025

Rosé fruité et gourmand, aux arômes de pêches, agrumes, et de bonbon anglais, avec une belle rondeur. La finale est persistante et croquante, pleine de fraîcheur.

Accords : Apéritif, salades, plats grillés, desserts fruités, fromages doux.



4,8

23

MAGNUM
(150 cl)

41

DOMAINE DE LA MARIE
AOP Lubéron 2024

De couleur rose violacée très pâle, le nez rappelle les fruits rouges et blancs avec des notes d'agrumes.

La bouche est croquante, fraîche et fruitée.

Accords : Grillades, salades d'été.

4

19

SUD OUEST

DOMAINE PUECH ROQUES
IGP COMTÉ TOLOSAN - P'TIT ROQUES 2025

Un vin gourmand, frais et fruité, aux arômes de fraise et de framboise, avec une touche florale.

Accords : Salades, grillades, plats méditerranéens, fromages frais, desserts aux fruits rouges.



4

19

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE ELODIE BALME
AOC COTE DU RHONE 2024

Ce rosé vineux présente une bouche ronde et une finale fraîche, sur des notes de petits fruits rouges.

Accords : salades estivales, grillades de poisson, tapas, plats asiatiques, fromages frais.



4,5

21



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

LES BULLES

DOMAINE PUECH ROQUES

PET NAT - RAMÈNE TA PUECH 2024

Un vrai beau pet nat' : des bulles fines, une belle aromatique (fruits à chair blanche)

Le tout avec un alcool contenu : 10,5° !

Accords : Apéritif, desserts aux fruits.



VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

22

DOMAINE PUECH ROQUES

GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE - LE PRAT 2024

Des bulles d'une grande finesse et un fruité séduisant.

Ce Mauzac est un beau vin festif qui offre une superbe alternative à un "mauvais" champagne plein de soufre et autres intrants...

Accords : Apéritif, desserts aux fruits.



6

29

DOMAINE LECLERC MONDET

CHAMPAGNE - GRANDE RESERVE NM *en conversion*



Champagne souple et riche, aux arômes de brioche, d'agrumes et de miel, issu d'un assemblage équilibré de pinot meunier, pinot noir et chardonnay, élevé plusieurs années en bouteille.

Accords : Apéritif, poissons d'eau douce, viandes blanches, fromages crémeux (Chaource), charcuterie fine, sushis ou plats légèrement épicés

9

47

DOMAINE BORDATTO

CIDRE - BASANDERE 2024

Cidre basque naturel, fruité et frais, issu d'un assemblage de 12 variétés de pommes locales, avec des bulles fines, une belle rondeur en bouche et une sucrosité équilibrée.

Accords : Parfait à l'apéritif, avec des desserts fruités, des fromages de chèvre, des crêpes, ou des plats légèrement épicés



21



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez



Spritz

Apérol spritz,
Prosecco, eau gazeuse

8,50€

Gin Tonic

Gin, French Tonic

8€

Pink Lady

Gin, citron, grenadine

8€

Mojito

Rhum blanc, citron vert
Menthe, sucre de canne
Eau gazeuse
Mojito fraise, Mangue.

8,50€

Commodore

Whisky, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse

8,50€

Venturo

Prosecco, venturo spritz

8,50€

Mexicain

Tequilla, ananas, grenadine

8,50€

Tequila Surnise

Tequilla, grenadine, orange

8,50€

Le 42

San Bitter, eau gazeuse, jus
d'orange, vodka

8,50€

Au Fil du Green

Jus d'ananas, jus de pomme,
Citron vert, eau gazeuse,
Feuille de menthe

8,50€





COCKTAILS DRINKS

SANS ALCOOL

Le 42

san bitter, eau gazeuse, jus d'orange

Virgin Gin Tonic

Virgin Mojito

citron vert pressé, feuille de menthe, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Red Vibes

jus de fruits rouges, limonade, jus de citron

Au Fil du Green

Jus d'ananas, jus de pomme,
Citron vert, eau gazeuse,
Feuille de menthe

Chantaco

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron,
Grenadine



6,50€

7€

7,50€

7,50€

7,50€

7,50€