








GOLF & COUNTRY
CLUB DE BONMONT

LA PETITE CARTE

SERVICE EN CONTINU DE 11H30 À 22H00

	Saladine de saison avec crudités de légumes	Chf 10.- Chf 12.-
	Soupe de légumes	Chf 10.-
	Salade de « Bonmont » légumes de saison, accompagnés d'endives, noix & œuf dur, vinaigrette traditionnelle	Chf 17.-
	Salade « vaudoise » petite tomme Vaudoise fondante, œuf dur, crudités de légumes, graines de courge, cerneaux de noix glacés, tomates cherry & vinaigrette au miel	Chf 23.-
	« Bonmont » Burger * bœuf, Gruyère, bacon, oignons confits, salade, tomates, sauce tartare, salade de coleslaw	150 gr Chf 26.-
	Ladies club sandwich * «Faites votre choix: pain de mie toasté blanc ou pain à wrap » saumon fumé, œuf dur, avocat, tomates, salade, concombre, mayonnaise	Petite portion Chf 19.- Grande portion Chf 28.-
	« Golf » club sandwich * dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	Petite portion Chf 17.- Grande portion Chf 26.-
	« Croque-Golfeur »* ou « Croque-Golfeuse »* pain de mie toasté, jambon & Gruyère	Chf 16.-
	Tartare de bœuf traditionnel saladine & toasts	200 gr Chf 32.-
	Penne , sauce «Napolitaine »	Chf 19.-
	Assiette de viande séchée , Gruyère & pickles	Chf 28.-
	Assiette de saumon fumé , beurre citronné & toasts	120 gr Chf 19.-
	Omelette nature * ou garnie selon votre goût *	Chf 14.- Chf 16.-
	Œufs au plat * 2 œufs, petite saladine avec jambon ou bacon	Chf 10.- Chf 14.-


 = Végétarien

Service & TVA 8% inclus



*plat servi avec des pommes frites du terroir vaudois

Provenance des viandes:
bœuf & agneau: Suisse · dinde & coquelet: Suisse & France

LES ENTRÉES

	Carpaccio de bœuf « Black Angus » bio d'Irlande tomates cherry vertes, roquette, parmesan & vieux vinaigre balsamique	90 gr Chf 28.-
	Friture de calamars mayonnaise au citron combawa & safran	Chf 27.-
	Soupe glacée à la tomate coulis de basilic & glace au fromage de chèvre frais	Chf 16.-
	Tartare de thon à la sicilienne tomates confites de Pachino, fenouil sauvage, pistaches de Bronte, zestes d'orange, câpres de Pantelleria, cebettes & bruschettas grillées	80 gr Chf 24.- 160 gr Chf 39.-
	Burrata ou mozzarella de bufflonne tomates cherry bonbon, bruschetta de tapenade d'olives vertes & noires, zestes de citron & basilic frais	Chf 23.-
	Filets de perche d'élevage du Valais marinés au vinaigre balsamique blanc & jus de citron fruits rouges, fenouil croquant & saladine	Chf 21.-
	Tartare de bœuf à l'ail noir & truffe d'été stracciatella de burrata & bruschettas grillées	90 gr Chf 23.- 180 gr Chf 36.-

CARTE PETIT GOLFEUR JUSQU'À 11 ANS

	Penne , sauce « Napolitaine »	Chf 13.-
	Penne , sauce « Carbonara »	Chf 15.-
	Steak haché , frites & saladine	150 gr Chf 20.-
	« Golf » club sandwich* dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	Chf 17.-
	Croque du petit Golfeur pain de mie toasté, jambon, Gruyère & frites	Chf 14.-
	Salade Caprese mozzarella de bufflonne, tomates, roquette & basilic	Chf 14.-
	Filets de perche du Valais meunières frites & légumes du moment	100 gr Chf 21.-

*plat servi avec des pommes frites du terroir vaudois

 = Végétarien

Service & TVA 8% inclus

Provenance des viandes:
bœuf & agneau: Suisse · dinde & coquelet: Suisse & France

LES PLATS

VIANDES

Coquelet entier cuit en crapaudine & mariné à la sauce barbecue Chf 39.-
pommes frites du terroir vaudois & légumes du moment

Tagliata d'entrecôte parisienne 300 gr Chf 45.-
pomme purée au romarin, roquette, parmesan & tomates cherry bonbon, vieux vinaigre balsamique

Médallions de filet d'agneau Chf 41.-
tapenade & fromage de chèvre cendré, jus corsé au piment d'espelette, risotto au pesto & carottes fanes

Escalope de dinde viennoise Chf 29.-
tagliatelles fraîches, légumes du moment

POISSONS

Filets de perche d'élevage du Valais 200 gr Chf 45.-
beurre meunière ou sauce tartare
pommes frites du terroir vaudois, légumes du moment

Tagliata de thon Chf 40.-
roquette, tomates cherry bonbon, vinaigrette aux agrumes & salade de quinoa aux petits légumes

Tentacules de poulpe grillées Chf 37.-
coulis de tomates confites de Pachino, pomme purée au citron & saladine de crudités

PASTA & RISOTTO

« Colosseo » Chf 26.-
Rigatoni à la carbonara, rafraîchis aux zestes de citron

« Alberobello » Chf 30.-
Orecchiette integrale, polpettine, purée de brocoli, mozzarella fumée de bufflonne

« Cefalù » Chf 33.-
Paccheri à la rascasse & pois mange-tout

« Porto Cervo » Chf 32.-
Linguine alle vongole, tomates, courgettes, zestes de citron



« Posillipo » Chf 23.-
Linguine à la tomate fraîche & feuilles de basilic



« Portofino » Chf 23.-
Linguine au pesto alla genovese



« Pompei » Chf 28.-
Risotto carnaroli à la tomate fraîche, origan sauvage & straciatella de burrata

* Les pâtes sèches que nous servons sont labellisées «Pasta di Gragnano IGP» et cuites «Al Dente» à la commande

GARNITURES

Garnitures additionnelles Chf 6.-
• pommes frites du terroir vaudois • légumes du moment • saladine à l'huile d'olive extra vierge • purée de pommes de terre au citron ou au romarin • tagliatelles fraîches • risotto au pesto

= Végétarien

Service & TVA 8% inclus

Provenance des viandes :
bœuf & agneau : Suisse • dinde & coquelet : Suisse & France