

Les Entrées et Plats légers

Entrée du jour – uniquement le midi		Chf.
		15.-
<i>Suggestions du Chef</i>		
Salade caprese Bonmont: Burrata ou Mozzarella di Bufala, tomates bonbon multicolores, basilic et chips de parmesan		23.-
Salade César du Chef		24.-
laitue romaine, copeaux de Parmesan, croûtons, œufs durs, lard grillé		
	Supplément poulet grillé	6.-
	Supplément crevettes royales grillées	9.-
● Minestrone glacé aux tomates bonbon & pastèque, glace au parmesan, huile d'olive Extra Vierge		18.-
Tartare de thon à la sauce soja, guacamole , saladine et bruschetta grillée	90gr/ 180gr	25.-/39.-
Cocktail de crevettes royales et chair de crabe, sauce calypso et fruits de la passion		27.-
La quiche végétarienne de saison, saladine		24.-
Assiette de légumes grillés (à déguster seul ou à partager)		22.-

Viandes et Poissons

⌚ Plat du jour – uniquement le midi		22.-
<i>Suggestions du Chef</i>		
Filets de perches du Valais meunière, sauce tartare, pommes frites du terroir vaudois & saladine de saison	100gr/200gr	30.-/45.-
Filet de poisson du marché, réduction aux agrumes et menthe, risotto au pesto de roquette et duo de courgettes poêlées		39.-
⌚ Tagliata de filet de bœuf, roquette , tomates, parmesan, vieux vinaigre balsamique, pommes grenaille au four	100gr/200gr	33.-/53.-
Escalope de dinde viennoise, tagliatelles fraîches et saladine de saison		29.-

Les Pâtes

Chf.

Suggestions du Chef

- Risotto au pesto de roquette, tomates confites, mozzarella fumée et parmesan 27.-
- Linguine & ses sauces au choix 23.-
Sauce tomates & basilic ou Pesto Genovese ou sauce Puttanesca
- Tagliatelle fraîches au saumon fumé d'Ecosse, pousses d'épinards et crème acidulée 29.-
- Spaghetti aux tomates Datterino, courgettes et menthe fraîche 24.-
Supplément saucisse sicilienne 5.-

La Tradition

- Demi-poulet fermier rôti, jus corsé au romarin et thym 40.-
pommes de terre grenailles au four et saladine de saison
- Entrecôte parisienne 300gr, beurre café de Paris 48.-
pommes frites du terroir vaudois et saladine de saison
- Escalope de foie de veau à la provençale, risotto au citron 40.-
& duo de courgettes poêlées

Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

- Pénne, sauce « Napolitaine » 13.-
- Steak haché 150 gr, frites du terroir vaudois & saladine 20.-
- Golf Club Sandwich, frites du terroir vaudois 17.-
dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise
- Croque du petit Golfeur, frites du terroir vaudois 14.-
pain de mie toasté, jambon, Gruyère
- Salade Caprese 14.-
perles de mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette & basilic

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de vous adresser à nos équipes

- **Provenance des viandes** : Bœuf • dinde • porc : **Suisse - Italie - France**

Végétarien

Service Express en 15 minutes

- ⌚ Pour respecter cet engagement, tous les convives de la table doivent commander en express.
Service & TVA 7.7% inclus

La Carte Snack

Service en continu de 11h30 à 21h30

	Chf
Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la française	10.-
Salade de jeunes pousses & crudités carottes, tomates, betteraves et endives, vinaigrette à la française	12.-
Gaspacho de tomates et gressins	10.-
Bonmont Burger * 150gr	26.-
bœuf, Gruyère, bacon, oignons confits, salade, tomates, sauce tartare	
Ladies club sandwich en wrap * petit/grand	19.-/28.-
saumon fumé, œuf dur, guacamole, tomates, salade, concombres, mayonnaise	
Golf Club Sandwich * petit/grand	17.-/26.-
dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, Salade, mayonnaise	
Croque-Golfeur*	16.-
pain de mie toasté, jambon & Gruyère	
Tartare de bœuf traditionnel, saladine, toasts*100gr/200gr	23.-/32.-
Penne, sauce Napolitaine	19.-
Assiette de charcuteries et fromages du moment, pickles	29.-
Roastbeef, sauce tartare & saladine de saison *	29.-
Omelette nature *	14.-
avec 2 garnitures	16.-
Assiette de saumon fumé, beurre citronné, condiments et toasts	19.-

*plats servis avec des pommes frites du terroir vaudois