

Les Entrées et Plats légers

Entrée du jour – uniquement le midi	Chf. 15.-
<i>Suggestions du Chef</i>	
Stracciatella di Burrata, légumes grillés zestes de citron & huile d'olive extra vierge	23.-
Lamelles de magret de canard juste fumées, saveur de foie gras au Sauternes noisettes du Piémont et chutney d'abricot	29.-
Velouté de champignons des bois, œufs de caille pochés et huile de pignons de Toscane	18.-
Salmon mariné à la betterave et citronnelle, sauce au yaourt citron vert et saladine de saison	25.-
La quiche de saison, saladine	24.-

Viandes et Poissons

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
<i>Suggestions du Chef</i>	
Filets de perches du Lac Léman meunière pêchés par M. Jordan sauce tartare, pommes frites du terroir vaudois & saladine de saison	48.-
Filet de poisson du marché, coulis de tomates & poivron rouge à la menthe, galettes de risotto au safran, tomates provençale et flan au brocoli	39.-
Tagliata de filet de bœuf, roquette , tomates, parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terres rôties au four	100gr/200gr 33.-/53.-
Filet de bœuf Rossini, jus court à la truffe Aestivum galette de risotto au safran, tomates provençale et flan de brocoli	62.-

Les Pâtes & Risotto

Suggestions du Chef	Chf.
	31.-
Risotto aux champignons des bois et gorgonzola	29.-
Linguine, sauce au choix	23.-
Sauce tomates & basilic ou Carbonara ou sauce Puttanesca	
Supplément stracciatella du burrata	5.
Fusilloni frais alla Norma : aubergines, tomates & basilic	28.-
Ravioli à la ricotta, crevettes royale & purée de brocoli	31.-

La Tradition

Salade gourmande aux champignons des bois	petite/grande	29.-/39.-
oeuf poché, graines de courge, noix caramélisées, pommes Granny, raisins secs		
Entrecôte parisienne 300gr, beurre café de Paris		48.-
pommes frites du terroir vaudois et salade de saison		
Longeole Genevoise IGP, lentilles du pays & carottes glacées		34.-

Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

Penne, sauce « Napolitaine »		13.-
Steak haché 150 gr, frites du terroir vaudois & salade		20.-
Filets de perches du Lac Léman meunière		25.-
Sauce tartare, pommes frites du terroir vaudois & salade de saison		
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

**Provenances : Crevettes Vietnam / Saumon fumé Ecosse / Filet de Perches Lac Léman / Entrecôte Poulet
Steak haché Roastbeef Filet de bœuf tartare de bœuf Canard Lard tranché Suisse / Dinde Foie gras :**

Français

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