

Les Entrées et Plats légers

	Chf.
Entrée du jour – uniquement le midi	15.-
<i>Suggestions du Chef</i>	
Escalope de foie gras panée aux pistaches, noisettes, amandes & pignons d'Italie champignons poêlés au miel de la région & feuilles de rampon	29.-
Mosaïque froide de légumes hivernaux croquants purée de panais à la truffe Aestivum, endives & vinaigrette douce	24.-
Ferrine de faisan & magret juste fumé, Confiture d'airelles, marrons glacés & rémoulade de céleri	26.-
Velouté de courge, éclats de châtaignes & huile de pignons de pin bio	18.-
Pose de saumon fumé artisanal d'Ecosse, rémoulade de céleri, saladine & focaccia grillée	petite/grande 29.-/39.-
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, beurre blanc, risotto aux agrumes & carpaccio de légumes racines d'hiver	40.-
Tagliata de filet de bœuf roquette, tomates, parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties au four	100gr/200gr 33.-/53.-
Escalope de dinde viennoise, frites & salade	29.-

Les Pâtes & Risotto

<i>Suggestions du Chef</i>	31.-
Risotto carnaroli aux crevettes roses, salade Trévise & épinards	35.-
Linguine, sauce au choix Sauce tomates-basilic ou Carbonara ou sauce Puttanesca	23.-
Supplément stracciatella di burrata	5.-
Fusilloni à la courge, éclats de châtaignes, champignons des bois & vieux parmesan	34.-

Le coin Chasse & Tradition

	Chf.
Salade gourmande aux champignons des bois <i>petite/grande</i> œuf poché, graines de courge, noix caramélisées, pommes Granny, raisins secs	29.-/39.-
Médallions de selle de chevreuil	55.-
Entrecôte de cerf	43.-
<i>Rossini</i>	10.-
Côte de daim	43.-
Civet de chevreuil	40.-
Civet de sanglier	34.-

Tous nos plats de chasse sont accompagnés des traditionnels spätzli poêlés, marrons glacés, choux braisés, confiture d'airelles, poire pochée au vin blanc, carpaccio de légumes racines & sauce Grand Veneur.

Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

Penne, sauce « Napolitaine »	13.-
Steak haché 150 gr, frites du terroir vaudois & saladine	20.-
Filets de perches du Lac Léman meunière sauce tartare, pommes frites du terroir vaudois & saladine de saison	25.-
Golf Club Sandwich, frites du terroir vaudois dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	17.-
Croque du petit Golfeur, frites du terroir vaudois pain de mie toasté, jambon, Gruyère	14.-
Salade Caprese perles de mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette & basilic	14.-

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.-
Soupe de légumes de saison	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	
Eroque-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.-

*plats servis avec des pommes frites du terroir vaudois