

Les Entrées

Entrée du jour – uniquement le midi	Chf. 15.-
Velouté d'asperges vertes Croûtons d'œuf de caille et lard du Valais	18.-
Tartelette aux fèves et morilles Saladine printanière	21.-
Calamars rôtis aux piments d'Espelette Biscayenne fumée	22.-
Carpaccio de veau aux légumes croquants & huile citron	26.-

Les Pâtes & Risotto

Paccheri aux polpettes de bœuf citronnées & origan	34.-
Risotto aux morilles, jus de poularde tranché	32.-

Plats

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
Filet de loup de mer aux légumes barigoule Mousseux à l'huile d'olive	34.-
Pintade fermière aux asperges blanches Pommes de terre à l'ail des ours	35.-
Pavé de lieu jaune, pistou & calamar	39.-
Filet d'agneau en croûte d'olive Pommes de terre confites, cébettes & pak-choï	38.-

...et retrouvez à partir du Mardi 23 avril, L'Assiette de légumes barigoule

Les Traditions du Château

Filets de Perche du Lac Léman par M. Jourdan, sauce tartare	Chf. 48.-
Entrecôte café de « Bonmont »	49.-
Le paillard de veau grillé au thym Roquette et tomate cerise	51.-

*Les Traditions du Château sont servies avec des pommes frites fraîches maison
& un mesclun de salade*

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins	15.-
---	------

Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

Spaghetti, sauce Tomate	13.-
Steak haché 160 gr, frites	20.-
Croque du petit Golfeur, frites Pain de mie toasté, jambon, Gruyère	16.-
Bonmont Burger, frites Bœuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates & salade	29.-
Golf Club Sandwich, frites Dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	17.-
Salade du petit golfeur Mozzarella, tomates, carottes râpées & saladine	14.-

*Tout changement de garniture engendrera un supplément tarifaire d'au minimum Chf. 6.-
Merci de votre compréhension*

Desserts maison

Notre baba au rhum, crème coco	15.-
La tarte au caramel beurre salé, façon Bonmont	14.-
Frianon au chocolat, glace vanille	15.-

La Carte Snack

Service en continu de 11h30 à 18h30

	Chf
<i>La</i> crudité fraîcheur Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladin	16.-
<i>V</i> elouté de saison	10.-
<i>S</i> alade Caesar	
	Au poulet laqué 26.-
	Nature 22.-
<i>S</i> alade grecque & pain pita	24.-
<i>B</i> onmont Burger * Bœuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates & salade	29.-
<i>G</i> olf Club Sandwich * Dinde, Emmental, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	petit/grand 17.-/26.-
<i>C</i> roque-Golfeur* Pain de mie toasté, jambon & Gruyère	16.-
<i>T</i> artare de bœuf du pays * Jeunes pousses & toasts	100gr/200gr 23.-/32.-
<i>S</i> paghetti, sauce tomate	16.-
<i>A</i> ssiette de charcuteries du pays, tomme vaudoise et vieux Gruyère	29.-
<i>R</i> oastbeef, sauce tartare & saladin de saison *	29.-
<i>O</i> melette nature ou aux herbes *	14.-
<i>S</i> andwich	
	Jambon-fromage 10.-
	Thon mayonnaise 12.-
	BLT 12.-

*plats servis avec des pommes frites fraîches maison

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

Provenances : Filet de Perches Lac Léman / Entrecôte Veau Roastbeef Agneau Tartare de bœuf Lard tranché Suisse / Volaille France / Agneau Nouvelle-Zélande / Dinde Français/Loup élevage Grèce/Lieu jaune sauvage Atlantique/Calamar Atlantique

Service & TVA 7.7% inclus