

La Suggestion du Chef

Salade de tomates rustiques, basilic et Buratina	Chf. 26.-
--	--------------

Les Entrées

Entrée du jour – uniquement le midi	15.-
Velouté de tomates de la ferme des Pralies	19.-
Calamar n°7 « été » 2020	24.-
Thon albacore à l'huile de citron, condiment et toast de tarama	26.-
Foie gras de canard au piment d'Espelette & tartine rustique	28.-

Les Pâtes & Risotto

Risotto Carnaroli aux courgettes « violon »	28.-
Linguine aux chanterelles et sot-l'y-laisse	34.-

Les Plats

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
Filet de bar au caviar d'aubergines fumées, sucrine et suc de tomates	36.-
Porchetta de lapin, tagliolini au poivre et épinards Malabard	38.-
Pouget aux tomates, soupe de poissons et crouton anchoïade	40.-
Cochon fermier du château du Crest rassis 60 jours	42.-
Chanterelles, figues et courgettes	

Les Traditions du Château

Filets de Perche du Lac Léman, sauce tartare	180gr	Chf. 48.-
Entrecôte de bœuf au beurre «Café de Bonmont »	200gr	48.-
Pailard de bœuf grillé et tzatziki		44.-

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

Assiette de vieux Gruyère et Tomme Vaudoise, condiment de tomates vertes		15.-
--	--	------

Le coin des Petits Golfteurs - Jusqu'à 11 ans

Filets de Perche du Lac Léman, sauce tartare		28.-
Spaghetti, sauce Tomate		13.-
Steak haché 160 gr, frites		20.-
Croque du petit Golfteur, frites		16.-
Pain de mie toasté, jambon, Gruyère		
Bonmont Burger, frites (100g)		20.-
Bœuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates & salade		
Golf Club Sandwich, frites		17.-
Dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise		
Salade du petit golfeur		14.-
Mozzarella, tomates, carottes râpées & saladine		

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

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de vous adresser à nos équipes
Provenances : Calamar Espagne / Thon Sri Lanka / Bar Grèce / Rouget France /
Sot-l'y-laisse France / Lapin France / Bœuf Suisse / Cochon Suisse / Veau Suisse
Service & TVA 7.7% inclus

Desserts à la carte

Comme une Melba, glacée, pêche au jus de raisinets et mélisse
Mousse chaude aux fruits rouges et granité du vigneron aux baies roses

La Carte Snack d'été

Service en continu de 11h30 à 18h30

	Chf
<i>La</i> crudité fraîcheur Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladine	16.-
<i>V</i> elouté de saison	10.-
<i>S</i> alade composée façon « Niçoise »	27.-
<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 pistou / tomate 18.-
	Bolognaise 22.-
<i>N</i> tello tonnato	28.-
<i>R</i> oastbeef, sauce tartare & saladine 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