

La Suggestion du Chef

<i>H</i> uitres « Marenne d'Oléron » N° 3	6 pièces	17.-
	12 pièces	32.-
<i>T</i> ourte de gibier aux légumes et fruits d'automne, sauce au foie gras		39.-

Les Entrées

<i>E</i> ntree du jour – uniquement le midi		15.-
<i>V</i> elouté de courges et ravioli de vacherin fribourgeois		20.-
<i>T</i> errine en croûte de sanglier aux pruneaux des vergers de Bonmont		23.-
<i>C</i> alamar n°7 « automne » 2020		24.-
<i>F</i> oie gras de canard au piment d'Espelette & tartine rustique		28.-

Les Pâtes & Risotto

<i>R</i> isotto Carnaroli aux champignons sauvages		28.-
<i>C</i> asarecce aux cime di rappa, brocoletti et anchois		28.-

Les Plats

<i>P</i> lat du jour – uniquement le midi		22.-
<i>C</i> ochon fermier du Château du Crest rassis 60 jours Biscayenne, patatas bravas		42.-
<i>E</i> ntrecôte de cerf sauce poivrade, purée de courge et garniture chasse		44.-
<i>C</i> oquilles St-Jacques en croûte de noix aux, écume de barbe au chasselas Pommes de terre et poireau		46.-
<i>D</i> os de chevreuil aux cassis, purée de céleri et fruits de saison	1 personne	45.-
	2 personnes	84.-

Les Traditions du Château

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

*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 Golfeurs - 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 Golfeur, 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 & saladin	

*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

Coque meringuée comme un Mont-Blanc, sorbet au coing et gingembre
Sphère chocolat à la poire façon Belle-Hélène

La Carte Snack d'automne

Service en continu de 11h30 à 18h30

	Chf
<i>La</i> crudité fraîcheur	16.-
Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladine	
<i>V</i> elouté de saison	10.-
<i>S</i> alade Caesar	
	Au poulet laqué 26.-
	Nature 22.-
<i>S</i> alade de mâche et gésiers	24.-
<i>B</i> onmont Burger *	29.-
Bœuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates & salade	
<i>G</i> olf Club Sandwich *	petit/grand 17.-/26.-
Dinde, Emmental, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	
<i>C</i> roque-Golfeur*	16.-
Pain de mie toasté, jambon & Gruyère	
<i>T</i> artare de bœuf du pays *	100gr/200gr 23.-/32.-
Jeunes pousses & toasts	
<i>S</i> paghetti	
	Sauce pistou / tomate 18.-
	Bolognaise 22.-
<i>P</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