

Les Entrées

	Chf.
Entrée du jour – uniquement le midi	15.-
Velouté d'orties aux polpettes de porc et yaourt	17.-
Oeuf sur le plat au vieux parmesan et légumes printaniers	22.-
Calamar n°7 « printemps »	24.-
Foie gras de canard au piment d'Espelette & tartine rustique	28.-

Les Pâtes & Risotto

Linguine aux vongoles	32.-
Risotto aux morilles	34.-

Plats

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
Suprême de volaille jaune à l'ail des ours pommes de terre Pont-Neuf et asperges blanches	34.-
Ravé de bar à la plancha au cœur de sucrine et tomates	36.-
Agre de Méditerranée pak-choi aux anchois et citron confit, chips de tapenade	42.-
Cochon fermier du Château du Crest rassis 60 jours asperges vertes, pommes purée et sauce aux morilles	46.-

Les Traditions du Château

		Chf.
Filets de Perche frais, sauce tartare	180gr	48.-
Entrecôte de bœuf au beurre «Café de Bonmont »	200gr	48.-
Hennoise de veau		52.-

*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.-
Steack haché 160 gr, frites		20.-
Ecroque 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 & 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 : / Foie gras France / Moule France bouchot / Volaille France / Bœuf et veau Suisse / Calamars Espagne / Bar et Pagre Grèce élevage / Cochon Suisse / Huîtres France / Vongoles Italie / Perches Irlande

Service & TVA 7.7% inclus

Desserts à la carte

La fraise en tiramisu « minute, crème glacée chartreuse verte		12.-
Déclinaison d'agrumes en textures, glace à l'huile d'olive et safran		12.-

Suggestion du Chef

Asperges blanches, mousseline aux herbes	Chf	
Jambon cru du Valais	24.-	en sup. 6.-
Filet de bœuf sauce morilles, pomme purée et asperges vertes	54.-	

La Carte Snack de printemps

Service en continu de 12h00 à 18h00

La crudité fraîcheur		Chf
Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladine		16.-
Velouté de saison		10.-
Salade Caesar		
	Au poulet laqué	26.-
	Nature	22.-
Salade grecque & pain pita		24.-
Bonmont Burger *		29.-
Bœuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates & salade		
Club Sandwich *	Petit/Grand	17.-/26.-
Dinde, Emmental, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise		
Croque-Golfeur*		16.-
Pain de mie toasté, jambon & Gruyère		
Tartare de bœuf du pays *	100gr/200gr	23.-/32.-
Jeunes pousses & toasts		
Spaghetti		
	Pistou	18.-
	Sauce tomate	18.-
	Bolognaise	22.-
Roastbeef, sauce tartare & saladine de saison *		29.-
Omelette nature ou aux herbes *		14.-
Sandwich		
	Jambon-fromage	10.-
	Thon mayonnaise	12.-
	BLT	12.-

*plats servis avec des pommes frites fraîches maison