

## Les Entrées

	Chf.
Entrée du jour – uniquement le midi	15.-
Velouté de fenouil, toast de Féra fumée	17.-
Calamar n°7 « été »	24.-
Mi-cuit de thon albacore aux courgettes et céleri Maggi	26.-
Foie gras de canard au piment d'Espelette & tartine rustique	28.-

## Les Pâtes & Risotto

Linguine aux vongoles	32.-
Risotto au citron et poulpes	34.-

## Plats

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
Filet de canette rôtie au melon amandes et cébettes, pommes soufflées	36.-
Banc de bar à la soupe de poisson et jeunes légumes	38.-
Bouquet Barbet aux cocos, girolles et piquillos rafraichi au citron	42.-
Lapin aux olives taggiasches tagliolini à la tomate rôtie	41.-
Cochon fermier du Château du Crest rassis 60 jours pommes de terre, purée de petits pois et chanterelles	44.-

## 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*

Œux gruyère et tomme vaudoise, condiment à la tomate verte	15.-
--	------

## Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

Spaghetti, sauce Tomate	13.-
Steack 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 & 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

A tour de l'abricot, du chèvre et du miel	15.-
Bigarreaux rôtis à la verveine, tube croquant à la pistache et lait d'amandes	15.-

## Suggestion du Chef

Chf

Linguines aux chanterelles et citron

36.-

## La Carte Snack de printemps

*Service en continu de 12h00 à 18h00*

Chf

La crudité fraîcheur

16.-

Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladin

Velouté de saison

10.-

Couscous à la tomate et origan, légumes grillés

22.-

Salade de tomates et mozzarella de bufflonne

24.-

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, bacon, 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 & saladin 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