

Suggestion du Chef

Chf

Linguines aux chanterelles et citron

36.-

Les Entrées

Entrée du jour – uniquement le midi

Chf.

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 confit et poulpes

32.-

Plats

Plat du jour – uniquement le midi

22.-

Filet de canette rôtie au melon

amandes et cébettes, pommes soufflées

36.-

Blanc 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 & saladiné	

*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 / Huitres France / Vongoles Italie /
Perches Irlande
Service & TVA 7.7% inclus

Desserts à la carte

La fraise en tiramisu « minute, crème glacée chartreuse verte	15.-
Déclinaison d'agrumes en textures, glace à l'huile d'olive et safran	15.-

La Carte Snack d'été

Service en continu de 12h00 à 18h00

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

*plats servis avec des pommes frites fraîches maison