

Les Entrées

Entrée du jour – uniquement le midi	15.-
Velouté de panais nuage de parmesan, poudre de champignons des bois	21.-
Oeuf mollet frit crémeux d'asperges vertes, fricassée de morilles, petits pois et fèves	25.-
Poulpe grillé en persillade, écume de chorizo, pois chiche croustillant	27.-
Foie gras de canard pommes et mangues en gibrou tiède, tartine rustique	29.-

Les Pâtes & Risotto

Linguines, sauce bolognese ou pesto	25.-
Risotto Carnaroli à l'encre de seiche et coquillages, salicornes fraîches	35.-

Les Plats

Plat du jour – uniquement le midi	22.-
Assiette du jardin mariage parfait entre légumes et tofu	33.-
Suprême de volaille fermière pommes de terre confites, crumble à l'ail des ours, petits légumes et jus au romarin	38.-
Épaule d'agneau confite en croute de pain aux senteurs de l'Atlas carottes en « robe des champs », duxelles de fruits secs, mousseline de fèves	41.-
Ravé de cabillaud épinards juste tombés au piment d'Espelette, légumes glacés et sabayon safrané	42.-

Suggestions

N'hésitez pas à solliciter notre équipe du service concernant nos suggestions
du moment afin qu'elle vous renseigne. Bon appétit !

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de vous adresser à nos équipes
Provenances : Poulpe Espagne / Cabillaud France / Coquillages France / Omble chevalier Suisse /
Foie Gras France / Volaille Suisse / Agneau Suisse / Bœuf Suisse / Cochon Suisse / Veau Suisse
Service & TVA 7.7% inclus

Les Traditions du Château

		Chf.
<i>F</i> ilets de perche du Lac Léman, sauce tartare	180gr	49.-
<i>E</i> ntrecôte de bœuf au beurre « Café de Bonmont »	200gr	54.-
<i>B</i> onmont Burger		29.-
<i>T</i> artare de bœuf du pays	100gr/200gr	23.-/32.-

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

<i>A</i> ssiette de vieux Gruyère et Tomme Vaudoise ou plateau de fromages		15.-
--	--	------

Le coin des Petits Golfeurs - Jusqu'à 11 ans

<i>F</i> ilets de perche du Lac Léman, sauce tartare		27.-
<i>S</i> paghetti, sauce Tomate		15.-
<i>S</i> teak haché 160 gr, frites		20.-
<i>C</i> roque du petit Golfeur, frites		16.-
Pain de mie toasté, jambon, Gruyère		
<i>B</i> onmont Burger, frites (100g)		20.-
Bœuf 160gr, pain truffé mayonnaise et séré, Cheddar, iceberg, tomates & oignons		
<i>G</i> olf Club Sandwich, frites		17.-
Dinde, Gruyère, bacon, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise		

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

Desserts à la carte

<i>D</i> ôme chocolat-passion, praliné		15.-
<i>C</i> rème brûlée vanille bourbon et madeleines au miel		15.-
<i>P</i> avlova à la crème légère de marron, orange amère		15.-
<i>T</i> arte tatin pommes-gingembre, bavaroise de granny smith		15.-

La Carte Snack

Service en continu de 11h30 à 18h30

	Chf.
<i>La crudité fraîcheur</i>	16.-
Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et saladiné	
<i>Salade Caesar</i>	
Au poulet	26.-
Nature	22.-
<i>Velouté de saison</i>	10.-
<i>Bonmont Burger *</i>	29.-
Bœuf 160gr, pain truffé mayonnaise et séré, Cheddar, iceberg, tomates & oignons	
<i>Golf Club Sandwich *</i>	
petit/grand	18.-/27.-
Pain de mie, blanc de dinde, bacon, Gruyère, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise	
<i>Croque-Golfeur*</i>	24.-
Pain de mie toasté, jambon braisé, Gruyère, salade	
<i>Tartare de bœuf du pays</i>	100gr/200gr 23.-/32.-
Viande de bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil et Worcestershire sauce	
<i>Tartare d'omble chevalier</i>	80gr/140gr 18.-/25.-
Agrumes, zestes de citron vert et yaourt grec à l'aneth	
<i>Omelette nature ou aux herbes *</i>	14.-
<i>Poke bowl du Château</i>	
riz à sushi, wakamé, edamamé, carottes en julienne, pousses de soja cacahuètes grillées, mangue et avocat	
	Au tofu teriyaki 23.-
	Au saumon frais 25.-
	Au bœuf piquant 27.-
<i>Sandwich</i>	
	Jambon-fromage 10.-
	Thon mayonnaise 12.-
	BLT 12.-
	Tomates, tofu et pistou 12.-

*plats servis avec des pommes frites fraîches maison