

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.-
Sûrême de volaille jaune à l'ail des ours pommes de terre Pont-Neuf et asperges blanches	34.-
Pavé de bar à la plancha au cœur de sucrine et tomates	36.-
Pâtre 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.-
Kennoise 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.-
Croque du petit Golfeur, frites	16.-
Pain de mie toasté, jambon, Gruyère	
Golmont 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

	Chf
Asperges blanches, mousseline aux herbes	24.-
Jambon cru du Valais	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

	Chf
La crudité fraîcheur	16.-
Carottes, tomates, betteraves, céleri rémoulade et salade	
Kéloté de saison	10.-
Salade Caesar	
Au poulet laqué	26.-
Nature	22.-
Salade grecque & pain pita	24.-
Bonmont Burger *	29.-
Boeuf, pain aux céréales, fromage raclette, oignons rouges, tomates& salade	
Club Sandwich *	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
Jeunes pousses & toasts	23.-/32.-
Spaghetti	
Pistou	18.-
Sauce tomate	18.-
Bolognaise	22.-
Roastbeef, sauce tartare & salade 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