

RESTAURANT DU GOLF



S O F T S

Sirop / Diabolo 3dl / 5dl	2.50 / 4.00
Grenadine, menthe, cassis, pêche, citron	
Coca-Cola / Zéro	33cl 5.80
Rivella rouge / Thé froid pêche	33cl 5.80
Ramseier / Sprite / Fanta	33cl 5.80
San Bitter	10cl 5.80
Maté by el Tony	33cl 5.80
Opaline Jus de pomme bio	33cl 6.50
Valser 50CL / 75CL	5.80 / 8.00
classic, silence	
Kinley 20cl	4.80
Tonic, ginger beer	
Jus de fruits Granini 20cl	4.80
tomate, abricot du Valais, orange, ananas	

A P É R I T I F S

Whisky Oban 4cl / 43°	13.00
Whisky Black Label 4cl / 40°	10.00
Ricard 4cl / 45° Porto rouge 4cl / 19°	6.00
Martini blanc, rouge 4cl / 21°	6.00
Campari 4cl / 21°	6.00
Suze 4 cl / 20°	7.00
Kir cassis vin blanc	6.00
Cynar 4 cl / 16,5°	6.00
Aperol Spritz / Hugo 1dl	12.00
Gin Tonic / Long drink	14.00
Moscow mule, Surf	14.00
Flûte de Champagne 1dl	14.00
Prosecco 1dl	7.00

B I È R E S E T V I N S

Bière Blonde / Panaché 3dl / 5dl	5.50 / 9.00
La Minimale, Brasserie de la Mine, Bex	
Bière Spéciale 33 cl	6.50 / 10.00
Blanche, Session IPA,	
Bière Sans Alcool Warsteiner 33 cl	5.70
Warsteiner Blonde 0.0% / agrumes 0.0%	
Vin d'Ollon 1dl / 5dl / 7dl	6.5 / 30.00 / 41.00
Caviste A.V.O Blanc, rouge, rosé	
Rosé Cave des Lumières 1dl	6.50
Vallée du Rhône AOP Ventoux, France	
Pinot noir 1dl	7.00
Domaine de la combat, Ollon, Emile Blum	
Rubis noir 1dl	8.00
Assemblage rouge, barriqué 12 mois	
Blanc fumé 1dl	8.00
Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Chasselas doré 1dl	9.00
Vin doux	

Après 15h30, seuls les plats accompagnés d'une étoile * seront proposés

E N T R É E S

*Planchette de charcuterie et fromages d'ici - 23.00

*Planchette de viande séchée - 25.00

*Salade mêlée - 10.00 / 18.00 Salade verte -7.00

*Sandwich à emporter beurre et salade,

Fromage ou jambon - 9.00 sur place - 13.00

Soupe à la courge - 12.00/ 18.00

éclats de marron, émulsion de foie gras

Panier aux champignons - 15.00

Crème de porto et salade

*Carpaccio de cerf et condiments - 16.00/ 26.00

Crumble Amande et gingembre, copeaux de parmesan

*Terrine de foie gras marbrée figues et Porto - 21.00

Chutney et toasts romarin et raisins secs

*Salade d'Automne - 14.00 / 24.00

Endives, pommes, noix et gruyère

Nos prix sont affichés en francs suisses

Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies. TVA 8,1% inc.

Menu

Après 15h30, seuls les plats accompagnés d'une étoile * seront proposés

PLATS

*Tartare de Boeuf à la Française - 36.00

Pommes frites et Toast

*Burger du golf ou végétarien - 29.50

tomate, salade, oignons confits, raclette, mayonnaise & barbecue, frites maison

Mijoté de Chevreuil Grand-mère - 42.00

Spaetzle aux herbes et garniture chasse

Côte de cerf sauce grand veneur 49.00

Spaetzle aux herbes et garniture chasse

*Fondue de la laiterie de Villars - 28.00

aux bolets (+ 3.00)

*Parmigiana, roquette et tomates cherry- 29.00

Amandes grillées et parmesan

Poisson du jour snacké - 39.00

Risotto aux petits pois et citron confit

Entrecôte de boeuf du Col de la Croix - 46.00

Frites maison, légumes, sauce au poivre ou beurre Café de Paris

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans) - 17.00

Risotto parmesan / Chicken nuggets frites / Burger frites (+3.00)

DESSERTS MAISON

*Crème brûlée vanille	9.50
Mille-feuille marrons et myrtille	14.00
*Meringue Crème double et fruits rouges	12.00
Moelleux au chocolat (15 min)	16.00
Café gourmand	14.00
*Tarte du jour	8.00

C A F É S

Café / Espresso / Décaféiné	3.90
Renversé / Cappuccino	5.50
Chocolat / Ovo chaud	4.90
Chocolat Viennois / Café Viennois	5.90
Newby Tea	4.50
Earl grey, english breakfast, green sencha, rooibos, verveine, jasmin, peppermint, darjeeling, camomille, cynorodon	
Irish coffee / Abri coffee	12.50

GLACES

*Glace / Sorbet - 4.00 / 7.00 / 10.00

Chocolat, Vanille, Moka, Chocolat blanc, Caramel, Framboise, Citron, Abricot, Poire, Cassis

Sorbet Valaisan 13.00

2 boules abricot, eau de vie abricot

Coupe Mont Blanc 15.00

2 boules vanille, 1 boule caramel, crème de marron, meringue, chantilly

D I G E S T I F S 2 C L

Jägermeister 35° / Get 27 17°.	6.50
Amaretto 28° / Baileys 17°	6.50
Diablerets 18° / Limoncello 28°	6.50
Vieille poire 40°, abricot 40°	7.00
Prune des Trois Rois 40°	7.00
Eau de vie abricot ou poire 40°	7.00
Génépi 38° / Kirsh 37,5°	7.00
Grappa 41° / Calvados 40°	8.50



Network: Restaurant du Golf - Invité
Password: restaurant

Nos prix sont affichés en francs suisses

Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies. TVA 8,1% inc.



Menu