

RESTAURANT DU GOLF



Nouveauté

S O F T S

A P É R I T I F S

Sirop 3dl / 5dl	2.50 / 4.00
Diabolo 3dl / 5dl	4.00 / 6.00
Grenadine, menthe, cassis, pêche, citron	
Kombucha hibiscus ou nature 33cl	6.80
Coca-Cola / Zéro / Maté by el Tony 33cl	5.80
Rivella rouge / Thé froid pêche 33cl	5.80
Ramseier / Sprite / Fanta 33cl	5.80
San Bitter 10cl	5.80
Focus Water Mirabelle-Rhubarbe 33cl	5.80
Opaline Jus de pomme bio 33cl	6.50
Eau Valser 50CL / 75CL	
classic, silence	5.80 / 8.00
Kinley 20cl	
Tonic, ginger beer	4.80
Jus de fruits Granini 20cl	
tomate, abricot du Valais, orange	4.80

Whisky Oban 4cl / 43°	13.00
Whisky Black Label 4cl / 40°	10.00
Ricard 2cl / 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 ou Prosecco 1dl	6.00
Cynar 4 cl / 16,5°	6.00
Apérol Spritz / Hugo	12.00
Gin Tonic / Long drink	14.00
Moscow mule, Surf	14.00
Flûte de Champagne 1dl	14.00
Prosecco Corvezzo DOC 1dl	7.00

BIÈRES ET VINS

Bière Blonde / Panaché 33 cl / 50 cl	5.70 / 9.00
La Minimale, Brasserie de la Mine, Bex	
Bière Bouteille de la mine 33 cl	6.50
Benjamine IPA 3,9%, Hermine blanche 5%	
Bière Sans Alcool Warsteiner 33 cl	5.70
Fresh blonde 0.0% ou Grapefruits 0.0%	
Vin d'Ollon 1dl / 5dl / 7dl	6.50 / 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, barrique 12 mois	
Blanc fumé 1dl	8.00
Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Chasselas doré 1dl	9.00
Vin doux A.V.O / Ollon	

Seuls les plats accompagnés d'une étoile * seront servis
entre 15h30 et 18h00 *

ENTRÉES

*Planchette de charcuterie et fromage d'ici - 26.00

*Planchette de viande séchée - 27.00

*Salade mêlée - 10.00 / 18.00 Salade verte - 7.00

*Sandwich à L'emporter beurre et salade,
Fromage ou Jambon - 9.00 / Sur place - 14.00

Salade de Poulet croustillant et avocats - 18.00/ 28.00
Tomate cherry, mangue, parmesan et croutons

*Salade de tomate et mozzarella burrata - 13.00/ 23.00
Roquette, jambon cru, pesto, parmesan

Oeuf Parfait et saumon gravelax - 15.00 / 25.00
Velouté de petit pois et croutons dorés aux herbes aromatiques

*Terrine de foie gras marbrée figues et Porto - 22.00
Toasts romarin, raisins secs et chutney

Nos prix sont affichés en francs suisses TVA 8,1% inc.

Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies.

M e n u

Seuls les plats accompagnés d'une étoile * seront servis
entre 15h30 et 18h00 *



PLATS

Risotto à la tomate, chorizo et mozzarella di bufala - 29.00
Tomates cherry confites et pesto basilic

Tataki de thon au sésame et soja - 37.00
Salade de nouilles et légumes marinées

*Burger de boeuf du Golf ou Végétarien- 33.00
Tomate, salade, raclette, sauce cocktail fumé, frites maison

*Tartare de boeuf à la française - 38.00
Toasts et frites maison

*Fondue de la laiterie de Villars - 28.00
aux bolets (+ 3.00) - à la tomate servie avec pommes de terre (+ 3.00)

Suprême de poulet jaune aux écrevisses - 37.00
Riz noir, légumes d'été et sauce nantua

Les enfants

Tagliata d'entrecôte du col de la Croix - 44.00
Frites et légumes d'été sauce poivre, crème à l'ail des ours ou 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 à la pistache	11.00
Moelleux au chocolat	Glace à choix 15.00
*Tarte du jour	9.00
*Café gourmand	16.00
*Tiramisu aux abricots du valais	12.00

GLACES

*Glace / Sorbet -	5.00 / 9.00 / 13.00
Chocolat, Vanille, Moka, Chocolat blanc, Caramel, Framboise, Citron, Abricot, Poire, Myrtille	
Sorbet Valaisan	14.00
2 boules abricot, eau de vie abricot	
Coupe Mont Blanc	15.00
2 boules vanille, 1 boule caramel, crème de marron, meringue, chantilly	

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Décaféiné	3.90
Cappuccino	6.00
Renversé / Double espresso	4.90
Chocolat / Ovo chaud	4.90
Chocolat Viennois / Café Viennois	5.90
Newby Tea-Infusion	4.50
Thé: Earl Grey, English breakfast, Green sencha, Darjeeling, Jasmin	
Infusion: Rooibos orange, Verveine, Peppermint, Camomille, Summer berries, Rosehip-hibiscus	
Irish coffee / Café du Golf	12.50

DIGESTIFS 2CL

Liqueur de citron ou mandarine	9.50
Amaretto 28° / Baileys 17° / Get 27 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/poire Morand 40°	7.00
Génépi 38° / Jägermeister 35°	7.00
Grappa 41° / Calvados 40°	8.50
Hennessy cognac V.S.O.P 40°	9.50
Chartreuse verte 55°	9.50

Limonizer
artisanal



Network: Restaurant du Golf - Invité



Password: restaurant

Nos prix sont affichés en francs suisses TVA 8,1% inc.

Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies.

Menu