

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	27.00
*Planchette de viande séchée	28.00
*Salade mêlée	10.00/ 18.00
*Salade verte	7.00
*Sandwich gruyère et / ou jambon (sur place/ à l'emporter)	9.00/ 14.00
Salade tiède d'automne au faisan rôti et fruits secs	18.00/ 28.00
Rampons, pommes et noix	
Rösti aux champignons	19.00/ 29.00
Salade verte et condiments	
*Velouté de courge et son émulsion aux amandes	13.00/ 23.00
Aux éclats de marron caramélisés	
Tartare de crabes et avocats aux agrumes	19.00/ 36.00
Crumble gingembre, amandes et toasts	
*Terrine de chevreuil aux baies de Genièvre	14.00/ 24.00
Toasts aux figues et raisins, moutarde à l'ancienne et chutney à la figue	

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

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



PLATS

Pad Thai au poulet Katsu ou Végétarien au tofu	33.00
Coriandre, Nouilles de riz et légumes croquants	
*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)	
Tataki de thon mi-cuit au sésame et soja	42.00
Salade de nouilles et légumes marinés	
Civet de lièvre sauce chasseur (Champignons et lardons)	39.00
accompagné de la garniture de chasse et spätzlis maison	
Entrecôte de cerf sauce grand veneur	49.00
accompagnée de la garniture de chasse et spätzlis maison	
Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)	
Chicken nuggets frites	17.00
Pad thai poulet ou tofu / Burger frites	20.00

DESSERTS MAISON

*Crème brûlée au praliné	11.00
Moelleux au chocolat	16.00
*Tarte du jour	9.00
*Café gourmand	16.00
Mille-feuille Vanille / Marron	14.00

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