

RESTAURANT DU GOLF



Nouveauté

S O F T S

Sirop	3dl / 5dl	2.50 / 4.00
Diabolo	3dl / 5dl	4.00 / 6.00
Grenadine, menthe, cassis, pêche, citron, violette		
Kombucha hibiscus ou nature	33cl	5.80
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
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, ananas		4.80

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 ou Prosecco 1dl	6.00
Cynar 4 cl / 16,5°	6.00
Apérol Spritz / Hugo 1dl	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	3dl / 5dl	5.70 / 9.00
La Minimale, Brasserie de la Mine, Bex		
Bière Spéciale	3dl / 5dl	6.50 / 10.00
Blanche, Punk IPA, Chouffe		
Bière Sans Alcool Warsteiner	33 cl	5.70
Warsteiner Fresh Blonde 0.0% / agrumes 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		

E N T R É E S

Planchette de charcuterie et Etivaz d'ici - 24.00

Planchette de viande séchée - 25.00

Salade mêlée - 10.00 / 18.00 Salade verte - 7.00

Terrine Campagnarde et pickles - 14.00

Oeuf parfait - 15.00

Crème de choux-fleur, jus de viande, chanterelles et croutons dorés

Tartare de saumon mangue, citron vert, sésame - 17.00 / 29.00

Crumble amande et gingembre

Salade d'alpage - 14.00 / 25.00

Fêta, magret de canard fumé, pommes et amandes, vinaigrette balsamique

Soupe de Courge Butternut - 12.00 / 18.00

Espuma d'amandes

Terrine de foie gras marbrée figues et Porto - 21.00

Toasts romarin, raisins secs et chutney d'oignons rouges

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

P L A T S

Risotto crémeux aux cèpes - 28.00

Fèves et courges rôties

Filet de féra poêlé et son beurre blanc - 38.00

Riz vénéré aux légumes d'hiver

Burger de boeuf du Golf ou Végétarien- 29.50

Tomate, salade, raclette, sauce cocktail fumé, frites maison

Burger de poulet crousty - 29.50

Tomate, salade, cheddar, mayonnaise à l'avocat, frites maison

Cassolette savoyarde au reblochon fermier - 29.00

Jambon cru et petite salade

Tartare de boeuf à la française - 37.00

Toasts et frites maison

Filet de boeuf du Col de la Croix - 49.00

Frites maison et légumes, jus de viande ou café de paris ou sauce morilles (CHF +6.-)

Fondue de la laiterie de Villars - 29.00

aux bolets (+ 3.00) - à la tomate, servie avec pommes de terre (+ 3.00)

Ballotine de poulet Chorizo-Vacherin - 37.00

Jus réduit, purée de patate douce et légumes d'hiver

Mijoté de veau aux champignons - 42.00

Pommes grenailles rôties

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

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



Les enfants



DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la fève de tonka	9.50
Mousse au chocolat croustillante	11.50
Entremets cassis-marron et vanille	13.00
Tartelette pistache et framboise	14.00
Café gourmand	16.00

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Décaféiné	3.90
Vin Chaud / Cappuccino	6.00
Renversé / Double espresso	4.90
Chocolat / Ovo chaud	4.90
Chocolat Viennois / Café Viennois	6.00
Newby Tea-Infusion	4.50
Thé: Earl Grey, english breakfast, green sencha, darjeeling, jasmin	
Infusion: Rooibos, verveine, peppermint, camomille	
Irish coffee / Café du Golf	12.50

GLACES

Glace / Sorbet -	4.50 / 8.00 / 12.00
Chocolat, Vanille, Moka, Chocolat blanc, Caramel, Framboise, Citron, Abricot, Poire, Myrtille	
Sorbet Valaisan	13.00
2 boules abricot, eau de vie abricot	
Coupe Mont Blanc	14.00
2 boules vanille, 1 boule caramel, crème de marron, meringue, chantilly	
Coupe Brownie	14.00
2 boules chocolat, 1 boule vanille, éclats de brownie, sauce chocolat, chantilly	

Limonizer artisanal

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



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.

M e n u