

# 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

## B I È R E S   E T   V I N S

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

## 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

Fête, 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.

M e n u

# PLATS



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



## DÉSSERTS 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 / Expresso / Décaféiné 3.90

Vin Chaud / Cappuccino 6.00

Renversé / Double expresso 4.90

Chocolat / Ovo chaud 4.90

Chocolat Viennois / Café Viennois 6.00

Newby Tea-Infusion 4.50

Thé:Earlgrey, englishbreakfast,  
green sencha, darjeeling, jasmin  
Infusion: Rooibos, verveine, peppermint,  
camomille

Irish coffee / Café du Golf 12.50

## G L A C E S

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 2 CL

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.

