



Les entrées

Salade de feuilles folles	6 Frs
Déclinaison de tomates, crumble basilic Mozzarella di Burrata	16 Frs
Os à moelle gratinés, pain grillé	17 Frs
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe noire Roquette et copeaux de parmesan	19 Frs
Tartare de daurade, citron vert, mangue Et pomme Granny Smith	21 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Les viandes

Suprême de volaille maïs 38 Frs
 Sauge mandarine et moutarde ancienne

Entrecôte de bœuf 45 Frs
 Frites fraîches et légumes
 Sauce à choix : -poivre vert
 -Beurre au vin rouge

Tartare de bœuf, pain grillé	120gr	31 Frs
Salade et frites fraîches	200gr	39 Frs

Tartare de bœuf à l'italienne	120gr	33 Frs
Pesto basilic, tomates séchées et roquette	200gr	41 Frs
Pain grillé et frites fraîches		

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe noire 38 Frs
 Roquette et copeaux de parmesan,

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Les poissons

Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs
Tartare de daurade au citron vert, mangue Et pomme Granny Smith		39 Frs
Poêlée de gambas en persillade		39 Frs

La carte des enfants

Pâtes nature		6 Frs
Nuggets de poulet maison avec frites		14 Frs
Steak Haché avec frites		14 Frs



Desserts

Crème brûlée à la pistache	11 Frs
Tatin de pommes au caramel au beurre salé Glace vanille	15 Frs
Café gourmand (3 pièces)	14 Frs
Soupe de fraise, sorbet citron	15 Frs
Sorbet arrosé Abricot, poire, framboise, citron	13 Frs
Glace*	4.- Frs
Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel	
Sorbet*	4.- Frs
Abricot, poire, framboise, citron, mangue passion	

La carte des golfeurs



Le burger du chef, servi avec frites fraîches	25 Frs
Roastbeef froid, sauce tartare, frites et salade	29 Frs
Papardelle au saumon et vodka	24 Frs



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs

(FRC, Gastrosuisse, la semaine du goût & slowfood)

Les mets marqués d'un * sur la carte ne répondent pas aux exigences du Label

