



RESTAURANT DU GOLF
L A U S A N N E

	Entrée	Plat
Salade verte	6.-	10.-
Salade mêlée	9.-	16.-
Saladine de chèvre chaud sur pain toasté	16.-	26.-
Salade César	18.-	28.-
Salade du Golfeur <i>(Asperges vertes, tomates cherry, avocat, noix et mozzarelline di buffala)</i>	18.-	28.-
Salade végétarienne <i>(Quinoa, légumes grillés, crudités, avocats, tomates séchées et olives)</i>	18.-	28.-
Saladine de magret de canard fumé et crevettes poêlées	22.-	32.-
Saladine de noix de St-Jacques et queues de homard	26.-	38.-
Carpaccio de bœuf <i>(Copeaux de Grana Padano, tomates cherry, roquette, pignons de pin et baies roses)</i>	22.-	32.-
Feuilleté aux morilles <i>(morilles fraîches, selon arrivage)</i>	26.-	38.-

Nos pâtes & risotto

Penne, tagliatelles fraîches, gnocchis ou pâtes sans gluten (15 min. d'attente)

Tomates et basilic	16.-	22.-
Pesto Genovese	18.-	24.-
Carbonara <i>(crème, pancetta et jambon cuit)</i>	20.-	26.-
Tagliatelles « aglio & olio » <i>(huile d'olive, ail, piments, dés de tomates et pignons de pin)</i>	18.-	24.-
Tagliatelles à la bisque de langoustine, garnies de crevettes et queues de homard	26.-	32.-
Gnocchis grillés garnis de tomates confites, pesto, courgettes et mozzarelline di buffala	22.-	28.-
Risotto au champagne Laurent-Perrier et sa tuile Grana Padano	22.-	28.-
Risotto à la bisque de langoustine, garni de crevettes et queues de homard	26.-	32.-

Nos poissons

Filets de perche meunière accompagnés d'une salade verte <i>(selon arrivage)</i>	90g : 26.-	180g : 42.-
Assiette Pacifique <i>(poêlée de crevettes au lait de coco et curry rouge)</i> , riz blanc		40.-
Filets de loup grillés à la Provençale, légumes du marché, riz vénéré		42.-
Poêlée de noix de St-Jacques et crevettes à la crème safranée, riz vénéré		42.-



RESTAURANT DU GOLF
L A U S A N N E

Nos viandes

Tartare de bœuf (<i>crudités, frites fraîches, pain grillé</i>)	100g : 26.- 180g : 38.-
Hamburger de bœuf (<i>fromage à raclette, sauce BBQ, sauce cocktail oignons, salade verte, tomates et frites fraîches</i>)	simple : 24.- double : 28.-
Entrecôte de bœuf (200g)	40.-
Tournedos de filet de bœuf (200gr)	44.-
<i>Sauce à choix : café de Paris suppl. 2.-, au poivre vert suppl. 4.-, aux morilles suppl. 8.-</i>	
Tournedos façon Rossini (<i>garni de foie gras poêlé et sauce au vin rouge</i>)	48.-
Escalope de veau viennoise	42.-
Escalopines de veau, sauce crème citronnée	44.-
Escalopines de veau, sauce aux morilles	48.-
Sot-l'y laisse de poulet au curry thaï, noix de cajou et raisins secs, riz blanc et légumes	32.-
Souris d'agneau confite au miel et thym	42.-

Nos garnitures à choix

Frites fraîches, tagliatelles fraîches, riz blanc ou riz vénéré, légumes du marché

Origine de nos produits : un choix de viandes est fourni par la Boucherie Perroud à Epalinges

Agneau : Irlande – Bœuf : Suisse & France – Veau, porc : Suisse – Poulet : Suisse & Allemagne – Canard : France
Crevettes : Vietnam – Loup et daurade : Grèce – Perches : France & Suisse – Noix de St-Jacques : Etats-Unis
Queues de homard : Canada – Saumon : Norvège

Nous vous proposons également des spécialités sur commande, 48h à l'avance :
Le Tomahawk, le bar de ligne en croûte de sel et le Chateaubriand.
Notre service traiteur reste également à votre disposition pour vos événements privés.

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos mets et vous remercions de nous indiquer vos intolérances et allergies à la commande.