

À partager... ou pas !

En revenant du parcours, quoi de meilleur pour accompagner son verre en bonne compagnie ?

Nos Planchettes

Les Charcuteries de nos Régions

CHF 27.-

Les Alpes à l'honneur. Viande séchée de la boucherie de Genolier et jambon cru des Grisons IGP, lard aux herbes du Valais IGP

La Mixte

CHF 27.-

Nos charcuteries avec un assortiment de fromages de la laiterie de Gimel

Nos Flammenküche

La Traditionnelle

CHF 17.-

Avec lardons croustillants, oignons et crème fraîche

La Végétarienne

CHF 17.-

Avec fromage, tomates et peperoncini

Nos Classiques du Lundi-Mardi

Pour vous faire plaisir avec des plats sains et des produits de qualité

Orecchiette alla Genovese **CHF 22.-**

Un plat signature, avec son pesto maison qui fleure bon l'Italie

Penne all'Arrabbiata **CHF 21.-**

Avec notre sauce tomate pimentée et goûteuse

Le 'Cheese, du Chef **CHF 27.-**

Hamburger 100% pur bœuf suisse, sauce Tee-Off, pain de la boulangerie Stalder, cheddar fondant, bacon croustillant, salade, tomates, oignons caramélisés, cornichons. Servi avec frites ou salade

Le 'Club Tee-Off, **CHF 25.-**

Un incontournable, avec poulet 100% suisse, bacon, œuf, salade, tomates et sauce tartare maison.
Servi avec frites ou salade

Le Roastbeef **CHF 27.-**

Une tradition ! 100% pur bœuf suisse, cuisson par nos soins en basse température, sauce tartare maison.
Servi avec frites ou salade

La Fondue Moitié-Moitié **CHF 27.-**

Mélange artisanal de la Fromagerie de Gimel
Avec supplément pommes de terre

+ CHF 4.-

Nos Salades

Pour un repas sain et léger. Avant ou après le parcours !

La 'Chèvre Chaud,

Un chèvre fondant sur un lit de salade fraîche, avec miel et noix. Avec sa vinaigrette maison

CHF 23.-

La 'César,

Laitue romaine, fines tranches de poulet suisse, œufs, croûtons, copeaux de parmesan. Avec sa sauce César maison

CHF 24.-

Envie de Douceur ?

Simplement

Le Moelleux au Chocolat

Fait maison, fondant à souhait

CHF 10.-

La Tarte du Jour

Faite maison, selon l'inspiration du moment

CHF 7.-

Et encore plus gourmand ?

Ajoutez une boule de glace vanille artisanale

+ CHF 3.-

Ajoutez de la chantilly

+ CHF 1.50