

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 28.-

Viande séchée et jambon cru des Grisons IGP, lard aux herbes du Valais IGP

La Mixte

CHF 28.-

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

Nos Flammenküche

La Traditionnelle

CHF 18.-

Avec lardons croustillants, oignons et crème fraîche

La Végétarienne

CHF 18.-

Avec fromage, tomate et peperoncini

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 25.-

La 'César,

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

CHF 26.-

Bella Italia !

Les pâtes et le golf, une vraie histoire d'amour !

Penne Paesana

Des courgettes fraîches dans une sauce tomate et pesto maison

CHF 25.-

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Un classique épicé qui réveille les papilles

CHF 25.-

Tagliatelle al Ragù

Découvrez notre bolognaise maison, riche et savoureuse

CHF 26.-

Penne all'Arrabbiata

Avec notre sauce tomate pimentée et goûteuse

CHF 24.-

Nos Suggestions du Moment

Des salades, des pâtes ou des plats mijotés avec des produits frais, selon l'inspiration de notre Chef.

Consultez notre ardoise et régalez-vous !

Nos Classiques "Tee-Off"

Pour vous faire plaisir avec des plats sains, cuisinés par notre chef avec des produits de qualité

L'Entrecôte de bœuf, beurre café de Paris maison **CHF 35.-**

Une expérience gustative à la française avec du bœuf 100% suisse
Tagliatelle ou frites et légumes frais du jour

Scaloppine de poulet, sauce moutarde en grains **CHF 27.-**

Un classique revisité avec une touche de moutarde. 100% poulet suisse
Tagliatelle ou frites et légumes frais du jour

Le "Cheese" du Chef **CHF 27.-**

Le burger qui fait fondre tous les gourmets. Viande juteuse 100% bœuf suisse, bun Boulangerie Stalder à Aubonne, cheddar fondant, bacon, salade, tomate, oignons caramélisés, cornichons et notre sauce Tee-Off
Servi avec frites ou salade

Le "Club" Tee-Off **CHF 25.-**

Un classique irrésistible avec des ingrédients de qualité: sauce tartare maison, 100% poulet suisse, bacon, œuf, salade et tomate
Servi avec frites ou salade

Le Tartare de Bœuf maison **CHF 29.-**

Fraîcheur et authenticité dans chaque bouchée, relevé à souhait
100% bœuf suisse
Servi avec toast, beurre et frites (ou salade)

Le Roastbeef **CHF 28.-**

Tendre et savoureux, sublimé par une cuisson lente et sa sauce tartare maison. 100% bœuf suisse
Servi avec frites ou salade

La Fondue Moitié-Moitié **CHF 27.-**

Un plongeon dans la tradition avec le mélange artisanal de la Fromagerie de Gimel
Avec supplément pommes de terre **+ CHF 4.-**

Envie de Douceur ?

Pour finir sa journée en douceur, et pourquoi pas avant de repartir pour quelques trous ?

Le Moelleux au Chocolat

Fait maison, fondant à souhait
Avec sa glace vanille artisanale

CHF 10.-

+ CHF 4.-

La Tarte du Jour

Faite maison, avec des fruits de nos régions

CHF 7.-

Nos Sorbets & Glaces Artisanales

De chez Loom, à Lausanne

CHF 6,50