



# **RESTAURANT LE PAVILLON DU GOLF**

Toute l'équipe du restaurant Le Pavillon du Golf  
est heureuse de vous accueillir  
et vous souhaite un bon appétit.

Restaurant ouvert 7/7 jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

## Entrées – Starters

Tempura de légumes croustillants, ..... 13 € 19,5 Chf

sauce aigre-douce et saumon mariné aux herbes folles

*Vegetable fritters, sweet-and-sour sauce, marinated salmon with mixed herbs*

Salade Caesar aux aiguillettes de poulet grillées (petite / grande)..... 13 € / 16 € 19,5/24 Chf

croûtons dorés et olives vertes marinées, tuile craquante de Parmesan

*Cesar salad with grilled thinly-sliced breast of chicken, croutons, marinated green olives and crisp Parmesan lace biscuit*

Salade niçoise « estivale » (petite / grande)..... 12,5 / 15,5 € 19/23 Chf

Salade, tomates cocktail, poivrons, thon, œufs durs, anchois et olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive et citron

*Niçoise salad with baby tomatoes, sweet peppers, tuna fish, boiled eggs, anchovy and black olives, olive oil and lemon vinaigrette*

Assiette fraîcheur de gaspacho andalou,..... 11 € 16,5 Chf

sorbet au vinaigre balsamique et brochette de crevettes aux légumes grillés

*andalusian gazpacho, balsamic vinegar sorbet, prawns and grilled vegetables on a skewer*

Superposition craquante d'avocat, ..... 12 € 18 Chf

tomates en pétales, concombre à la menthe et feta, vinaigrette à la pomme verte

*« Millefeuille » of avocado, tomato, cucumber with mint and feta, green apple vinaigrette sauce*

## Pâtes - Pasta

Linguine et poêlée de crevettes roses ..... 14 € 21 Chf

aux dés de saumon à la coriandre

*Linguine and sautéed prawns with diced salmon flavoured with coriander*

Demi-lunes au fromage frais ..... 13 € 19,5 Chf

et pousses d'épinard, coulis au Parmesan

*Small ravioli stuffed with fresh goat's cheese, spinach baby leaves and Parmesan coulis*

## Poissons – Fish

Dos de cabillaud demi-sel, ..... 18 € 27 Chf

papardelles fraîches et lanières de courgettes à l'émulsion de chorizo

*Back of cod with fresh « papardelle » pasta and courgettes, chorizo sausage emulsion*

Filet de bar grillé au pesto,..... 23 € 34.5 Chf

timbale de riz basmati aux zestes d'agrumes confits, salade de légumes en copeaux

*Grilled fillet of bass with pesto, basmati rice with zest of citrus fruit preserve, vegetable salad*

## Viandes - Meat

Tartare de Bœuf du Pavillon, ..... 19.5 € 29 Chf

pommes campagnardes et salade de saison, servi avec toasts  
*Beef tartare, country-style potatoes and seasonal salad, served with toasts*

Entrecôte de Bœuf grillée, ..... 25.5 € 38 Chf

jus aux girolles et pommes de terre nouvelles rôties au four  
*Grilled beef ribsteak, girolle juice and oven-roasted new potatoes*

Suprême de volaille fermière, ..... 16 € 24 Chf

cuit basse température, jus aux herbes et cannelloni de légumes à la ricotta  
*Slowly cooked free-range chicken breast fillet, juice with herbs, vegetable and ricotta cannelloni*

Mixed Grill ..... 18 € 27 Chf

(Boeuf, poulet, agneau), petit pot de moutarde violette aux fruits rouges,  
pommes écrasées aux échalotes confites, Mikado de légumes  
*Mixed Grill (beef, chicken, lamb chop), mustard with red fruits, mashed potato  
with shallot preserve and mixed vegetables*

Wooper du Pavillon (servi uniquement à déjeuner) ..... 17 € 25.5 Chf

Steack haché, fromage fondant, tomate, oignon et cornichon à l'américaine,  
pommes allumettes et salade de saison  
*The Pavillon's Wooper : beefburger, cheese, tomatoe, onion and american gherkin,  
matchstick potatoes and seasonal salad (served only for lunch)*

## Fromages – Cheeses

Fromage blanc à la crème ..... 7 € 10.5 Chf

*Fresh cottage cheese*

Assiette de fromages frais et affinés de saison ..... 7 € 10.5 Chf

*Matured and fresh seasonal cheeses*

## Desserts - Desserts

Glaces et sorbets du moment (la boule) ..... 2,5 € 4 Chf

Crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café pur Arabica, pistache, caramel au beurre salé  
*Ice creams : vanilla, strawberry, chocolate, Arabica coffee, pistachio, salted butter caramel*  
Sorbets : cassis, fruits de la passion, citron vert, framboise, pomme verte  
*Sorbets : blackcurrant, passion fruit, lime, raspberry, green apple*

Dessert du jour ..... 7,5 € 11 Chf

*Dessert of the day*

Tarte de saison ..... 7,5 € 11 Chf

*Seasonal tart*

Salade de fruits frais ..... 7,5 € 11 Chf

*Fresh fruit salad*

## Menu Détente [servi uniquement à déjeuner]

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 25 à 37.5 Chf

Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day [for lunch only]

## Menu Gourmand 35   52.5 Chf

Menu servi uniquement au dîner / Gourmet Menu for dinner only

  Ces plats vous sont également proposés à la carte (le soir uniquement)  
These dishes are also proposed «   la carte » [only for dinner]

**Ballottine de foie gras** ..... 17 à à 25,5 Chf  
et boeuf grillé à la japonaise, salade de copeaux de légumes  
*Ballottine of foie gras and Japan-style grilled beef, salad of vegetable shavings*

**Makis de légumes grillés au cœur de ricotta** ..... 14   à 21 Chf  
et pistaches torr fi es, gambas saut e et salsa acidul e  
*Makis of grilled vegetables with ricotta and pistachio heart, sautéed king prawn and tangy sauce*

**Soupe andalouse rafraîchie à la tomate,** ..... 11 à à 16.5 Chf  
tapas de fromages frais aux aromates et sorbet balsamique  
*Andalusian soup with tomatoes, tapas with fresh goat's cheese and aromatic herbs, balsamic sorbet*



**Filet de bœuf au sautoir** ..... 24   à 36 Chf  
sur une marmelade de joues à l'huile de truffe, nage de petits pois et véritables gnocchis de pommes de terre au basilic  
*Saut ed fillet of beef and stewed ox cheek flavoured with truffle oil, garden peas and potato gnocchis with basil*

**Dos de bar grillé aux asperges vertes,** ..... 23 à à 34,5 Chf  
risotto et pétales de tomates confites à la vanille  
*Grilled back of bass with green asparagus, risotto and tomato preserve with vanilla*

**Picatta de veau aux herbes aromatiques,** ..... 22 à à 33 Chf  
pommes grenailles et cocotte de légumes à l'infusion de verveine  
*Thin veal escalope with aromatic herbs, small potatoes and vegetable casserole flavoured with verben*



**Macaron framboise, mousseux verveine** ..... 7,5   à 11 Chf  
et sorbet framboise  
*Raspberry macaroon with verben mousse and raspberry sorbet*

**Timbale Caraïbe orange et passion** ..... 7,5 à à 11 Chf  
parfum e à la fleur d'oranger  
*Chocolate cup with stewed orange and passion fruit flavoured with orange blossom*

**Fleur glac e au coquelicot, fraises vapeur** ..... 7,5 à à 11 Chf  
et tuile croustillante  
*Iced flower with poppy, steamed strawberries and crisp lace biscuit*

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Les prix en francs suisses sont calculés à titre indicatif [taux de conversion 1 à = 1,50 CHF].  
Swiss francs prices are supplied for your information only [1 à = 1,50 CHF].

Nos viandes sont certifi es d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).  
Our beef is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Room/Service manager.