



Les entrées



Salade de feuilles folles, vinaigrette miel et moutarde	6 Frs
Salade de légumes en crus et cuits	12 Frs
Carpaccio de bœuf, truffe et foie gras	18 Frs
Tartare de daurade au citron combawa	21 Frs
Sorbet mangue passion, émulsion de céleri branche	
Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette	25 Frs
Chutney fraise rhubarbe et brioche maison	

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



Les viandes

Vitello tonato, frites maison et salade 35 Frs

Flan de cochon cuit en basse température 12 heures 39 Frs
Caramélisé à la bière noire et aux épices

Entrecôte de bœuf	160 gr	32 Frs
	200 gr	39 Frs
	300 gr	47 Frs

Sauce à choix :
-échalotes confites
-Beurre ail des ours
-poivre vert

Tartare de bœuf traditionnel	120gr	33 Frs
Pain grillé et frites fraîches	200gr	41 Frs

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
	200gr	39 Frs
Gambas en persillade, tagliatelle à la crème safranée		32 Frs

Les pâtes



Tagliatelles aux tomates séchées et pesto Genovese	23 Frs
Raviolis farcis au citron et beurre de sauge	26 Frs



Desserts



Crème brûlée du moment	13 Frs
Café gourmand (3 pièces)	14 Frs
Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	14 Frs
Abricots du Valais Rôti au miel, crème mascarpone Crumble et sorbet fraise mélisse	15 Frs
Cœur coulant au chocolat de Madagascar	15 Frs
Sorbet arrosé Abricot, poire, framboise, citron	13 Frs
Glace*	4.- Frs
Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel, café, fraise	
Sorbet*	4.- Frs
Abricot, poire, framboise, citron, mangue passion	

La carte des golfeurs

Burger du chef, pain brioché au sésame	25 Frs
Roastbeef froid, sauce tartare	28 Frs
Tagliatelle aux vongoles et seiches	25 Frs

Les salades

Salade de poulpe au paprika fumé	25 Frs
Salade Terre et Mer	37 Frs
Homard et ris de veau, crudités, vinaigrette marinière	



La carte des enfants

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

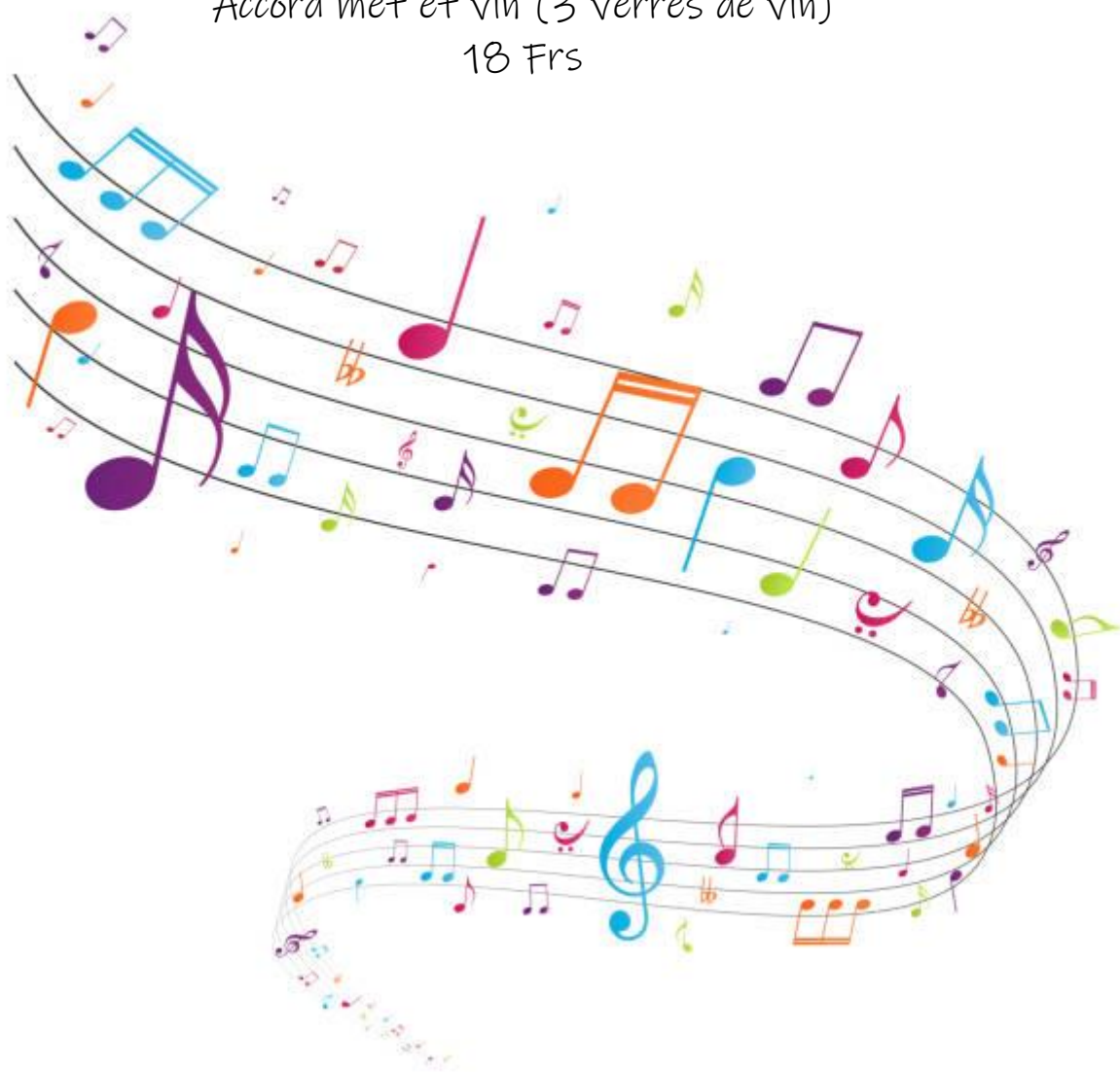


Menu 3 notes

Composé votre menu en trois temps
Parmi les plats de la carte
Selon vos envies

Petite faim	63 Frs
Grande faim	78 Frs

Accord met et vin (3 verres de vin)
18 Frs



Provenance

Foie gras	France
Ris de veau	Suisse
Vitello de veau	Suisse
Entrecôte de bœuf	Paraguay
Carpaccio de bœuf	Paraguay
Roastbeef	Paraguay
Tartare de bœuf	Suisse
Steak haché de bœuf	Suisse
Poulet	Suisse
Porc	Suisse
Homard	États-Unis
Perches	Pologne
Daurade	Turquie
Pain	Suisse/Allemagne

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





Bienvenue



Une expérience culinaire gourmande
Dans un lieu insolite plein de magie
Au Cœur du Gros de Vaud

Depuis 2017 nous avons le plaisir de vous accueillir
Au restaurant du Golf Du Domaine Du Brésil.

Notre chef Jérôme Rochat vous propose une cuisine créative au fil des
saisons qui Sera satisfaire les plus gourmands, petits & grands.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment,
Et bonne dégustation !

Mélanie & Jérôme

