

- Le Rochat -

Golf – Restaurant – Bar – Terrasse
Chambres d'hôtes

Ouvert à Tous

Service Semaine de 11h30 à 15h30
Week-end de 11h30 à 17h00

Club House ouvert tous les jours
de 8h00 à 20h00

Consultez notre menu du Jour

Les Salades

<i>Méli mélo de légumes en salade, jambon cru et parmesan</i> <i>(Légumes du moment)</i>	10.90 €
<i>Salade de tomates et Mozzarella, huile d'olive et basilic</i>	8.00 €
<i>Chèvre chaud au miel du Jura et sa salade au lard grillé</i> <i>(Verte, tomates, chèvre chaud sur toast, lard grillé, noix, raisins secs)</i>	9.90 €
<i>Salade de Saint Jacques et gambas</i>	14.00 €
<i>Salade de saumon fumé aux épices douces</i>	10.90 €
<i>Salade des Helvètes</i> <i>(Tomme Vaudoise tiède sur toast, viande séchée des Grisons, salade verte, tomates, pignons de pins)</i>	10.90 €
<i>Salade Golf</i> <i>(Verte, tomates, comté, jambon, lard grillé, œuf dur)</i>	9.90 €
<i>Salade aux trois fromages fondus sur toasts</i> <i>(Verte, tomates, morbier, comté, bleu de Gex)</i>	9.60 €
<i>Escargots de Bourgogne à la persillade maison parfumée au vin jaune</i>	
<i>Les 6</i>	5.90 €
<i>Les 12</i>	10.90 €
<i>Salade verte</i>	3.00 €

Les Viandes

Escalope Jurassienne 14.90 €
(Filets de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four)
L'escalope Jurassienne est servie avec des tagliatelles

Faux filet de bœuf Charolais poêlé nature* 15.70 €
Sauce morilles 20.20 €
Sauce béarnaise 18.40 €

Filet de Boeuf poêlé nature* 22.00 €
Sauce morilles 26.50 €
Sauce béarnaise 24.70 €

* Viande de boeuf d'origine Française

Carré d'agneau désossé sauce à la menthe 18.00 €

Filets de caille persillés 13.60 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et légumes du jour

Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive et citron, tête de moine, toasts*
- Comme une entrée (70g de viande) 8.00 €
- Comme un plat (140g de viande, frites) 13.90 €

Les Spécialités Régionales

Croûte aux morilles / salade verte 15.20 €

Croûte au fromage / salade verte (cuisson : 15 minutes) 12.40 €

Fondue Suisse / salade verte (mini 2 pers, prix par pers)
(mélange de gruyère Suisse et de vacherin Fribourgeois, vin blanc, ail)

200 grammes de fromage par personne 13.90 €

300 grammes de fromage par personne 18.50 €

Fondue Suisse aux cèpes et morilles (mini 2 pers, prix par pers)

200 grammes de fromage par personne 15.90 €

300 grammes de fromage par personne 20.50 €

Planchette de viande séchée des Grisons (80 gr) 9.50 €

Assiette montagnarde 10.70 €
(Jambon blanc, jambon cru fumé, rosette, tomme vaudoise, comté, morbier, bleu de Gex, salade verte)

Les Poissons

<i>Dos de cabillaud</i> <i>(Sauce tomate mondée, citron, aneth, oignons)</i>	14.20 €
<i>Filets de truite meunière</i>	12.90 €
<i>Filets de truite déglacés au Savagnin</i>	14.20 €

Les Pâtes

<i>Lasagnes / salade verte</i>	11.90 €
<i>Tagliatelles basilic & huile d'olive</i>	7.90 €
<i>Tagliatelles aux morilles</i>	12.10 €
<i>Tagliatelles à l'Italienne</i> <i>(Tomates, oignons, basilic et huile d'olive, parmesan)</i>	8.90 €
<i>Tagliatelles à la carbonara</i>	9.90 €

Les Omelettes / Snacks

Toutes nos omelettes et œufs au plat sont servis avec frites et salade verte.

<i>Omelette nature</i>	7.70 €
<i>Omelette aux fines herbes</i>	8.00 €
<i>Omelette au fromage</i>	8.60 €
<i>Omelette au jambon</i>	8.60 €
<i>Omelette jambon / fromage</i>	9.00 €
<i>Omelette aux morilles</i>	11.90 €
<i>3 œufs au plat</i>	7.70 €
<i>Croque Monsieur / salade verte</i>	7.40 €
<i>Croque Madame (avec œuf au plat + salade)</i>	8.40 €
<i>Portion de frites</i>	4.00 €
<i>Assiette de légumes du jour</i>	6.00 €
<i>Planchette de charcuterie</i>	8.90 €
<i>Planchette de fromage</i>	8.90 €
<i>Planchette mixte (charcuterie & fromage)</i>	9.30 €
<i>Sandwich : jambon / saucisson / fromage</i>	4.00 €
<i>Sandwich : jambon & fromage</i>	4.60 €

.../...

Les Menus

Menu du Risoux

19.90 €

Salade de tomates et Mozzarella,
huile d'olive et basilic

Ou

Chiffonnade de viande séchée
des Grisons

Dos de cabillaud

(sauce tomates mondées, citron, aneth, oignons)

Ou

Carpaccio de Bœuf (160g) mariné à
l'huile d'olive et citron,
Tête de moine, toasts, frites*

Faisselle de fromage blanc ou tarte
maison ou crème caramel

Menu Express

18.90€

Faux filet / Frites & salade verte

Tarte du jour ou glace 2 boules

Café

Envie d'un week-end sympa...
Pensez à nos chambres d'hôtes



Consultez nos tarifs sur :
www.golfdurochat.com

Menu du Noirmont

25.00 €

12 escargots de Bourgogne et sa
persillade parfumée au vin jaune

Ou

Salade des Helvètes
(Tomme Vaudoise tiède sur Toast, viande
séchée des Grisons, verte, tomates)

Filets de truite déglacés au Savagnin

Ou

Escalope Jurassienne
(Filet de poulet fermier, jambon cru, crème,
comté, le tout gratiné au four)

Assortiment de fromage de la région

Ou

Dessert au choix

Menu enfant

(- 10 ans)

9.50 €

Sirop à l'eau ou limonade

Blanc de volaille fermier ou
Steak haché ou Jambon blanc
Choix de garniture : légumes du jour,
frites, tagliatelles,

Crème caramel ou cône vanille ou
faisselle de fromage blanc

* Origine des viandes : Bœuf : France.
Prix Nets. TVA 5.5 % incluse

Golf du Rochat
1305, Route du Noirmont
39220 Les Rousses
Tel : +33 (0)3 84 60 06 25



