

Moments de plaisir au Restaurant du Golf & Country Club de Bâle

Bienvenue dans notre restaurant du club,
où l'hospitalité et la gastronomie se rencontrent.

Savourez nos plats frais et faits maison, des classiques traditionnels
aux créations raffinées, préparés avec soin et passion.

Profitez de votre séjour et laissez-vous séduire par notre cuisine
dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Bashir Sherzad
Chef de Restaurant

Alexis Plaslo
Chef de Cuisine

Restaurant

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL



Salades

L'Estivale 27 €
Salade, Tomates cerises fraîches et confites, melon, pastèque, perle de poivron, burrata
Jambon cru fumé, copeaux de parmesan, crème balsamique à la framboise,
huile de noisette

La Vigneronne 22 €
Cervelas, gruyère râpé, oeuf dur, cornichon,
Tomates cerises et oignons rouges marinés

Les Tomates et la burrata 19 €
Tomates d'antan, burrata, pignons de pin, crème balsamique, coulis de basilic

La César au poulet croustillant 24 €
Salade Romaine, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons dorés au beurre

Sauce vinaigrette aux choix :
La French – L'Italienne – Comme à la Maison

Entrées

Gaspacho Maison 12 €
Brunoise de légumes du soleil, sorbet du moment, d'Espelette croûtons

La verdure en couleurs 9 €
Symphonie de différentes salades, graines torréfiées

La composée 12 €
Melting pot de crudités et ses vinaigrettes

Rose de saumon marinée par nos soins aux 5 baies et herbes d'aneth 22 €
Quelques feuilles vertes, crème aérée au raifort, citron vert et combawa

Terrine de foie gras réalisée par nos soins 29 €
L'instant du chutney et du gel

Falafel (Végétarien) 18 €
Conchiglioni rigate, légumes marinés, pok choy en tempura, sweet chili sauce

Plats

Filet de bar et son fumet au citron vert <i>Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, artichauts sautés, tombée d'épinard</i>	34 €
Filet de turbot rôti, sauce safranée <i>Nouillettes, concassée de tomates au gingembre, croûtons</i>	38 €
Spaghetti ou penne <i>Avec sauce bolognaise, napolitaine ou arrabatia</i>	16 €
Vitello tonnato <i>Fines tranches de veau froid, sauce onctueuse au thon, câpres, roquette fraîche</i>	25 €
Escalope de veau panée, gelée de baies d'airelle <i>La ramasse de légumes, salade de pomme de terre</i>	29 €
Cordon bleu de veau pané, (fromage raclette, jambon cru fumé) <i>La ramasse de légumes, pommes frites</i>	35 €
La pluma Ibérique, sauce Satay et tamarin <i>Wok de légumes, riz Jasmin</i>	29 €
Châteaubriand – pour une personne <i>Filet de bœuf d'exception à partager, servi en fines tranches délicatement tranchées, accompagné de beurre du moment ou sauce au poivre</i>	42 €
Châteaubriand – pour deux personnes <i>Filet de bœuf d'exception à partager, servi en fines tranches délicatement tranchées, accompagné de beurre du moment ou sauce au poivre</i>	70 €
<i>Pâtes sans gluten disponibles sur demande</i>	

Snacks

Quiche Lorraine <i>Base de collet fumé et lard, accompagnée de salade fraîche de saison</i>	18 €
Croque Monsieur <i>Jambon, sauce mornay, fromage à raclette, gratiné à la salamandre</i> <i>Accompagné d'une salade fraîche</i>	18 €
Poke Bowl (Végétarien) <i>Riz vinaigré, avocat, daikon, carotte, edamame, concombre, coriandre</i> <i>Bettrave, wakamé, graines de sésame, marinade ponzu agrumes, tofu bio</i>	25 €
Classique burger, french fries ou frites de pomme de terre douce <i>Viande hachée de bœuf Angus, cheddar, salade, cornichon, tomate, oignons frits</i> <i>Sauce burger Maison</i>	24 €
Chicken wings, pommes frites	15 €
Tarte flambée traditionnelle	13 €
Tarte flambée gratinée	14 €

Fromages

Assiette de Fromages

Duo : 14 € / Trio : 16.50 € / Gourmande : 22 €
Miel, noix, raisin

Desserts

Moelleux au chocolat <i>Coulis de framboise au poivron rouge, sorbet aux poivres de Séchuans</i>	14 €
Crème brûlée du moment et la crème glacée	10 €
La soupe de fruits exotique, brunoise et baies de fruits rouges <i>Sorbet de mangues-maracuja-combawa</i>	12 €
La tarte aux fruits journalière	8 €

Douceur glacée au choix

13 €

Kougelhopf glacé au marc de Gewürztraminer
Coulis de framboise

Forêt noire glacée
Crème anglaise au kirsch

Glaces et Sorbets

Crèmes glacées

Vanille, café, rhum raisin, chocolat, tiramisu, stracciatella

Sorbets

Framboise, fraise, citron vert, fruits de la passion

1 boule 3 € | 2 boules 6 € | 3 boules 9 €

Supplément chantilly

1 €

La coupe de glace au choix

9 €

La Dame blanche

Vanille (2), chantilly, sauce chocolat, éclats d'amande

Le Café Liégeois

Vanille, café, chantilly, copeaux de chocolat

La Bounty

Noix de coco, chocolat, chantilly, coco torréfiée

La plupart de nos plats peuvent être adaptés à vos intolérances (gluten, lactose, etc). N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute demande spécifique. Prix TTC, service compris

