

MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette gourmande

Viande séchée VS, Jambon cru VS, Gruyère
19.50





Toasts au saumon fumé

6 pièces 16.00 / 12 pièces 30.00

Toasts aux saveurs provençales

Olives vertes & noires au pesto rosso
6 pièces 15.00 / 12 pièces 28.00

ENTRÉES

Salade verte ou saison 	8.30
Malakoff maison (beignet au Gruyère)  avec mesclun aromatisé	7.90 par pièce 12.50
Vol-au-vent artisanal aux morilles 	19.50
Cocktail d'écrevisses & sauce calypso maison	16.50
Velouté de légumes & ravioli épinards-ricotta 	14.00

LE MUST

Filet de bœuf sur ardoise & ses 3 sauces
accompagné de pommes allumettes
Salade du marché en entrée

53.00

NOS INCONTOURNABLES

Entrecôte de bœuf et son beurre maison "XVIème"

pommes allumettes & légumes de saison 46.00

Cordon Bleu de veau « Vieux-Moléson »

45.00

Escalope de veau garnie au jambon et Gruyère
pommes allumettes & légumes de saison

Coquelet frais rôti au romarin à la broche

35.00

pommes allumettes & légumes de saison

Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac 38.00

pommes allumettes, toasts et beurre

Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"

pommes allumettes & légumes de saison 28.00

Linguine « Voronoff »

31.50

un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux,
crème & cognac

*Supplément sauce morilles +9.00, ou sauce poivre +7.50
En alternative, nous pouvons vous proposer des linguine, du riz, ou des
pommes allumettes*



A DÉCOUVRIR AUSSI

Filet de bœuf avec sauce aux morilles	54.00
accompagné de pommes allumettes & légumes de saison	
Emincé de veau au curry « Madras »	42.00
couronne de riz et Papadum	

LES POISSONS

Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison	38.50
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	
Filet de loup de mer, sauce crémée au Gewürztraminer	
fenouil braisé, timbale de riz	43.50
« Fish & Chips » filets de perche panés et frits	29.50
sauce tartare maison & pommes allumettes	
Linguine au safran et saumon fumé	30.00
nappées d'une sauce vin blanc safranée & de saumon fumé	

PLATS VÉGÉTARIENS DU MOMENT

Curry de légumes vegan « Ko Samui » 	28.50
au lait de coco servi avec du riz	
Linguine à la Vodka 	26.00
enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka	