

A P A R T A G E R

Planchette gourmande

Viande séchée VS, Jambon cru VS, Gruyère
pour 2 pers. 19.50 (+7.50 par personne)

Toasts à la terrine de chevreuil

6 pièces 16.00 / 12 pièces 30.00

Toasts à la mousse de foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

E N T R É E S

Salade verte ou saison 

8.90

Malakoff maison (beignet au Gruyère) 
avec mesclun aromatisé

7.90 par pièce
12.50

Cassolette d'escargots & son beurre maison

16.50



LA SIGNATURE DE LA MAISON

**Entrecôte de bœuf
Beurre maison "XVIème"
pommes allumettes &
légumes de saison**

46.00

NOS INCONTOURNABLES

Cordon Bleu de veau « Vieux-Molésou » 46.00

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

Coquelet frais rôti au romarin à la broche 37.00

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 28.50

Linguine « Voronoff » 33.50

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

Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison 39.00

pommes allumettes, légumes de saison & salade verte

« Fish & Chips » filets de perche panés et frits 31.50

sauce tartare maison & pommes allumettes

Supplément sauce morilles +9.00, ou sauce poivre +7.50

En alternative, nous pouvons vous proposer des linguine, du riz, ou des pommes
allumettes ou des spaetzli maison

