




MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette de « salaisons du Pays »
Jambon cru VS, viande séchée VS, Gruyère
19.50

Toasts aux saveurs méditerranéennes 
dés de tomates, basilic et huile d'olive servi avec petits toasts
6 pièces 11.00
12 pièces 20.00

Toasts au foie gras de canard
6 pièces 22.00
12 pièces 40.00



Sans Gluten  Végétarien 
TVA réglementaire incluse

ENTRÉES

Malakoff maison (beignet au Gruyère)  7.00 par pièce
avec salade de saison 12.00

Raviolini « al limone » 16.00
fine sauce crémée au vin blanc

Salade verte ou saison  7.90

SPÉCIAL « MALAKOFFS »

Menu « Malakoff » 41.00

*Planchette apéritive
jambon cru & viande séchée*

☆☆☆

Duo de Malakoffs et salade

☆☆☆

Sorbet Framboise arrosé

LE MUST

Le filet de bœuf sur ardoise et ses 3 sauces

accompagné de pommes allumettes

Salade du marché en entrée

49.50

NOS INCONTOURNABLES

Entrecôte de boeuf et son beurre maison "XVIème"

45.00

pommes allumettes & légumes de saison

Coquelet frais rôti au romarin à la broche

35.00

pommes allumettes & légumes de saison

Escalope de veau Viennoise

42.00

escalope de veau panée, 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"

27.50

pommes allumettes & légumes de saison

Emincé de veau au curry « Madras »

42.00

couronne de riz et Papadum

Supplément sauce morilles ou sauce poivre +7.00

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