

MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

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

Toasts au saumon fumé

6 pièces 15.00

12 pièces 28.00



*Toasts au foie gras de
canard*

6 pièces 22.00

12 pièces 40.00

ENTRÉES

<i>Malakoff maison (beignet au Gruyère)</i> 	<i>7.00 par pièce</i>
<i>avec salade de saison</i>	<i>12.00</i>
<i>« Bräzeli » maison garni de crevettes roses, saladine & suprêmes d'orange</i>	<i>16.50</i>
<i>Salade verte ou saison</i> 	<i>7.90</i>
<i>Cassolette d'escargots et son beurre maison</i>	<i>16.50</i>

LES ASPERGES SONT LÀ !

<i>Feuilleté aux morilles et asperges</i> 	18.50
<i>servi avec une saladiné</i>	
<i>Duo d'asperges vinaigrette ou mayonnaise</i>  16.50 / portion 29.50	
<i>supplément jambon cru +6.00</i>	
<i>Crème d'asperges (avec morceaux d'asperges)</i> 	12.00
<i>Asperges gratinées avec dés de tomate, jambon cru Serrano et léger Sabayon</i>	19.50
<i>Raviolis aux asperges et au mascarpone</i> 	14.50

EXCLUSIF !

<i>Côte de veau poêlée au vinaigre de framboise</i> <i>accompagnée de son duo d'asperges</i>	58.00
<i>Filet de bœuf « printemps » nappé de sauce aux morilles</i>	52.00
<i>accompagné de pommes grenailles & asperges du moment</i>	
<i>Risotto aux asperges et Marsala (vin doux)</i> 	26.50
<i>Escalope de veau « Princesse »</i>	43.50
<i>accompagnée de sauce hollandaise, jambon cru Serrano, asperges et pommes grenailles</i>	

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*

*Cordon Bleu de veau « Vieux-Molésou » 43.00
escalope de veau garnie au jambon et Gruyère
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*

NOS POISSONS

Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison	37.50
<i>pommes allumettes, légumes de saison & salade verte</i>	
Filet d'omble chevalier « Belle-meunière »	41.50
<i>riz vénéré, légumes de saison</i>	
« Fish & Chips » filets de perche panés et frits	29.50
<i>sauce tartare maison & pommes allumettes</i>	

PÂTES

Linguine « Voronoff »	31.00
<i>un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux crème et cognac</i>	
Linguine au safran et saumon fumé	29.50
<i>nappées d'une sauce vin blanc safranée & de saumon fumé</i>	

CÔTÉ SANS GLUTEN

Paillard de veau grillé 	39.50
<i>riz blanc & asperges du moment</i>	
Filet d'omble chevalier (vapeur) 	39.50
<i>riz vénéré & asperges du moment</i>	