

## MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

---

### Planchette helvète

Viande séchée GR, Jambon cru GR, 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 et asperges  servi avec un petit mesclun aromatisé	19.50
Duo d'asperges tièdes, sauce hollandaise  + jambon cru	Entrée 16.50 Portion 32.00 9.00
Asperges mimosa et lard grillé	Entrée 16.00
Velouté d'asperges et toast à la tapenade provençale 	13.00



Végétarien   
TVA réglementaire incluse

## LE MUST

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

53.00

## NOS INCONTOURNABLES

<b>Entrecôte de bœuf et son beurre maison "XVIème"</b> pommes allumettes & légumes de saison	46.00
<b>Cordon Bleu de veau « Vieux-Molésou »</b> Escalope de veau garnie au jambon et Gruyère pommes allumettes & légumes de saison	45.00
<b>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</b> pommes allumettes & légumes de saison	36.00
<b>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</b> pommes allumettes, toasts et beurre	38.00
<b>Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"</b> pommes allumettes & légumes de saison	28.00
<b>Linguine « Voronoff »</b> un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux, crème & cognac	31.50
<b>Emincé de veau au curry « Madras »</b> couronne de riz et Papadum	42.00

*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 DECOUVRIR AUSSI

---

<b>Pièce de bœuf d'Emmenthal grillé, réduction de Merlot</b>	54.00
duo d'asperges et risotto minute au parmesan	
<b>Filet de bœuf avec sauce aux morilles</b>	54.00
accompagné de pommes allumettes et asperges	
<b>Escalope de veau « Nyon d'Or »</b>	45.00
dressée d'une fine sauce hollandaise jambon cru, pommes allumettes et asperges	

## LES POISSONS

---

<b>Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison</b>	38.50	
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte		
<b>Filet de loup de mer au beurre de homard</b>		
asperges et riz blanc		43.50
<b>« Fish &amp; Chips » filets de perche panés et frits</b>	30.50	
sauce tartare maison & pommes allumettes		
<b>Linguine au safran et saumon fumé</b>	31.00	
nappées d'une sauce vin blanc safranée & de saumon fumé		
<b>Risotto aux crevettes, asperges, citron vert et Prosecco</b>	35.00	

## PLATS VÉGÉTARIENS DU MOMENT

---

<b>Curry de légumes végan « Ko Samui »</b> 	28.50
au lait de coco servi avec du riz	
<b>Linguine à la Vodka</b> 	26.00
enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka dés de tomate	
<b>Omelette aux asperges</b> 	26.00
pommes allumettes et salade verte	