

MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette gourmande

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

à déguster avec :

Un verre de **Johannisberg** 7.00

Toasts à la mousse de foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

Pour accompagner :

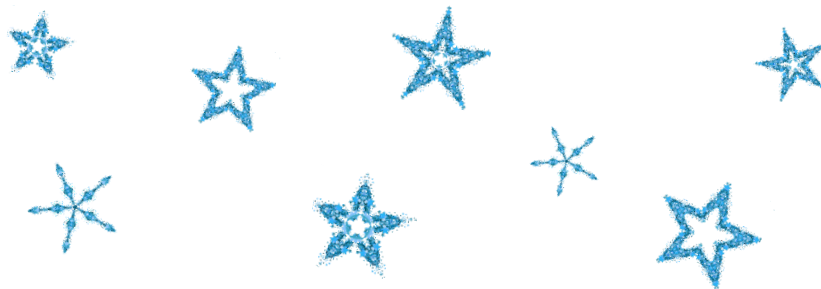
Un verre de **Petite Arvine** 7.00

Toasts au Brie de Meaux & confit de figue

6 pièces 16.00 / 12 pièces 30.00

À déguster avec :

Un verre de **rosé de Gamay** 4.70



ENTRÉES

Malakoff maison (beignet au Gruyère) 	7.90 par pièce
avec mesclun aromatisé	12.50
Salade verte ou saison 	8.90
Cassolette d'escargots & son beurre maison	16.50
Potage Parmentier d'Hiver et son toast au Brie de Meaux 	14.00
à base de poireaux et pommes de terre	
Vol-au-vent artisanal aux morilles 	21.00
Gravlax de saumon, crème fraîche & œufs de saumon	22.00



Notre entrée vedette

Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac maison
betteraves caramélisées et coulis de mandarine

26.00

Accord mets-vin recommandé par nos soins :

Porto Blanc

Aux arômes de miel, d'abricot et d'agrumes confits, ce vin fortifié met en valeur notre foie gras maison, prolongeant les notes boisées de l'Armagnac et offrant un équilibre subtil entre douceur et onctuosité.

4 cl à déguster : CHF 5.00



**CHATEAUBRIAND DE BŒUF
TRANCHÉ À TABLE
DÈS 2 PERSONNES...**

* * *

Tendre cœur de filet de bœuf rôti **découpé à table**,
accompagné de pommes allumettes,
légumes du moment et sauce Béarnaise
(2 services)



* * *

62.50 par personne



Le 16^{ème} Nyon
HOTEL
RESTAURANT

TVA réglementaire incluse
Végétarien  Sans gluten





METS DE FÊTES

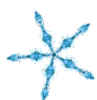


Filet de bœuf Rossini nappé de sauce bordelaise	
Filet de boeuf surmonté d'une escalope de foie gras, accompagné de pommes allumettes & légumes de saison	58.00
Linguine sauce homardine & St-Jacques rôties	35.00
Suprême de poularde rôtie aux morilles à la crème	
avec linguine au beurre	44.00
Pappardelle aux morilles et vieux comté	35.00
	
Noix de St-Jacques grillées, émulsion de sauce Champagne	
Riz sauvage & petits légumes	43.50



LA PERCHE EN DEUX VARIATIONS

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	



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-Molésou »

46.00

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

Coquelet frais rôti au romarin à la broche

36.00

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 »

32.50

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

Paillard de veau grillé 

39.50

riz sauvage et légumes vapeur

Supplément sauce morilles +9.00, ou sauce poivre +7.50

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