

## MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

---

**Planchette de « salaisons du Pays »** 19.50

*Jambon cru VS, viande séchée VS, Gruyère*

à déguster avec :

*Un verre de Chasselas 4.50*

**Toasts au foie gras de canard**

*6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00*

Pour accompagner :

*Un verre de Gewürztraminer 6.50*

**Toasts à la terrine de gibier**

*6 pièces 14.00 / 12 pièces 26.00*

À déguster avec :

*Un verre de Pinot noir d'Yvorne 5.50*

## ENTRÉES

---

**Malakoff maison (beignet au Gruyère)** 

7.00 par pièce

*avec salade de saison*

12.00

**Cocktail de crevettes roses, sauce calypso**

16.00

**Salade verte ou saison** 

7.90

**Salade d'automne** 

14.00

*œuf, fromage bleu, figue, noix, vinaigrette au miel & à la lime*

## NOS INCONTOURNABLES



<b>Entrecôte de boeuf et son beurre maison "XVIème"</b>	45.00
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<b>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</b>	34.00
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<b>Escalope de veau Viennoise</b>	41.50
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<b>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</b>	37.00
<i>pommes allumettes, toasts et beurre</i>	
<b>Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"</b>	26.50
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<b>Emincé de veau au curry « Madras »</b>	41.00
<i>couronne de riz et Papadum</i>	

*Supplément sauce morilles ou sauce poivre +7.00*

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



## NOS POISSONS

---

<b>Filet de dorade royale grillée</b>	39.50
<i>timbale de riz, légumes de saison &amp; émulsion aux herbes</i>	
<b>Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison</b>	37.50
<i>pommes allumettes, légumes de saison &amp; salade verte</i>	
<b>« Fish &amp; Chips » filets de perche panés et frits</b>	29.50
<i>sauce tartare maison &amp; pommes allumettes</i>	

## PÂTES

---

<b>Linguine « Voronoff »</b>	31.00
<i>un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux crème et cognac</i>	
<b>Penne à la Vodka</b> 	26.50
<i>enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomate</i>	
<b>Gratin de Spaetzli aux chanterelles</b> 	28.50

## CÔTÉ SANS GLUTEN

---

<b>Paillard de veau grillé</b> 	39.50
<i>riz blanc &amp; légumes vapeur</i>	