

Chères clientes et chers clients,

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre établissement pour y passer un moment convivial.

C'est avec plaisir que nous sommes à votre service et que nous vous guidons dans votre choix en cas de questions.



Carte des mets

Provenance des viandes :

Suisse, Paraguay

Provenance des poissons et des crustacés :

Norvège, Islande (MSC), Vietnam, Estonie (MSC), Grèce, USA

Tous nos plats vous sont servis de 11.30 à 14.00 et de 18.30 à 21.45

Dimanche et jours fériés fermés

Nous vous remercions pour votre intérêt et attention

MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette de « salaisons du Pays » 19.00

Jambon cru VS, viande séchée VS, Gruyère

à déguster idéalement avec :
un verre de Chasselas 4.50
un verre de Chardonnay 5.00

Toasts au foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

Pour accompagner : un verre de Gewürztraminer 6.50

OFFRE DU MOMENT

1 bouteille de Champagne Nicolas Feuillatte (75cl)


12 toasts au foie gras de canard 89.00

Toasts au tartare pur bœuf (CH)




6 pièces 15.00 / 12 pièces 25.00

À déguster idéalement avec :
Un verre de Pinot noir 5.00

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

| | |
|---|----------------|
| <i>Malakoff maison (beignet au Gruyère)</i>  | 7.00 par pièce |
| <i>avec salade de saison</i> | 12.00 |
| <i>Cassolette de noix St-Jacques</i> | 18.50 |
| <i>Cocktail de crevettes roses, sauce calypso</i> | 15.80 |
| <i>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan</i> | 18.50 |
| <i>en plat avec pommes allumettes</i> | 30.00 |

SALADES ET POTAGES

| | |
|---|-------|
| <i>Salade d'hiver</i>  | 14.00 |
| <i>avec œuf, fromage bleu, poire, noix, vinaigrette au miel & à la lime</i> | |
| <i>Salade de mâche (rampon)</i> | 13.00 |
| <i>lardons, croûtons & tomates cerises, sauce française</i> | |
| <i>Salade verte ou saison</i>  | 7.80 |
| <i>Crème de curry aux légumes</i>  | 11.00 |

INSPIRATIONS HIVERNALES
DU CHEF

| | |
|---|-------|
| <i>Suprême de Poularde au vin de Porto blanc</i> <i>garni de pommes grenailles et légumes du jour</i> | 37.50 |
| <i>Filet de bœuf « Tornado », sauce bordelaise</i> <i>tartare de bœuf servi entre 2 tournedos de filet de bœuf,</i> <i>pommes allumettes et légumes</i> | 48.00 |
| <i>Noix de St-Jacques poêlées</i> <i>sur lit de poireaux à la crème, garni de riz blanc</i> | 42.00 |
| <i>Emincé de veau au curry « Madras »</i> <i>couronne de riz et Papadum</i> | 41.00 |



SANS OUBLIER NOS CLASSIQUES...

LE MUST

*Le filet de bœuf sur ardoise et ses 4 sauces
accompagné de pommes allumettes
et d'un fagot de haricots
Salade du marché en entrée*

49.50

NOS INCONTOURNABLES

| | |
|--|-------|
| <i>Entrecôte de boeuf et son beurre maison "XVIème"</i> | 45.00 |
| <i>pommes allumettes & légumes de saison</i> | |
| <i>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</i> | 34.00 |
| <i>pommes allumettes & légumes de saison</i> | |
| <i>Cordon bleu de veau « Vieux-Molésou »</i> | 41.00 |
| <i>escalope de veau garnie de jambon et gruyère, pommes allumettes & légumes de saison</i> | |
| <i>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</i> | 37.00 |
| <i>pommes allumettes, toasts et beurre</i> | |
| <i>Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"</i> | 26.50 |
| <i>pommes allumettes & légumes de saison</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

| | |
|--|-------|
| Filet d'omble chevalier « Polignac » | 41.00 |
| <i>dressé de champignons, nappé de sauce hollandaise, le tout glacé au four, riz blanc & légumes de saison</i> | |
| Filet de dorade royale grillée | 39.50 |
| <i>sur petits légumes & pommes grenailles, émulsion aux herbes</i> | |
| Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison | 37.50 |
| <i>pommes allumettes, légumes de saison & salade verte</i> | |
| « Fish & Chips » filets de perche panés et frits | 29.50 |
| <i>sauce tartare maison & pommes allumettes</i> | |

NOS PÂTES

| | |
|---|-------|
| Linguine « Voronoff » | 31.00 |
| <i>un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux crème et cognac</i> | |
| Penne à la Vodka  | 26.50 |
| <i>enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomates</i> | |
| Linguine « homardine » | 32.00 |
| <i>enrobées d'une délicieuse sauce au beurre de homard et garnies de gambas</i> | |

CÔTÉ SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN

| | |
|--|-------|
| Curry vegan   | 26.50 |
| <i>curry de légumes relevé au massala et lait de coco, servi avec du riz</i> | |
| Paillard de veau grillé  | 33.50 |
| <i>riz blanc & légumes cuits à la vapeur</i> | |
| Filet d'omble chevalier (vapeur)  | 38.50 |
| <i>riz blanc & légumes cuits à la vapeur</i> | |
| Burger végétarien (galette de légumes)  | 24.50 |
| <i>et son panaché de mesclun</i> | |