

## MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

*Planchette de « saisons du Pays » 19.00*  
*Jambon cru VS, viande séchée VS, Gruyère*

*à déguster 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 avec :*  
*Un verre de Pinot noir 5.00*




## ENTRÉES

---

<i>Malakoff maison (beignet au Gruyère)</i> 	7.00 par pièce
<i>avec salade de saison</i>	12.00
<i>Cocktail de crevettes roses, sauce calypso</i>	16.00
<i>Salade verte ou saison</i> 	7.80






### ENTRÉES DE SAISON AUX ASPERGES

<i>Salade de printemps aux asperges</i> 	14.00
<i>œuf, fromage bleu, asperge, noix, vinaigrette au miel &amp; à la lime</i>	
<i>Flan aux asperges, sauce aux morilles à la crème</i> 	21.00
<i>Duo d'asperges tièdes, sauce hollandaise</i> (  ) <i>entrée</i>	18.00
<i>avec jambon cru (+8.00)</i>	
<i>Crème d'asperges &amp; lard grillé</i>	14.50

*INSPIRATIONS PRINTANIÈRES*  
*DU CHEF*

---

-  **Filet d'agneau à la provençale** 43.00  
*garni de pommes grenailles et asperges*
-  **Duo d'asperges tièdes, sauce hollandaise** (🌿) plat 35.50  
*avec jambon cru (+8.00)*
- Filet de bœuf « Tornado », sauce bordelaise** 48.00  
*tartare de bœuf servi entre 2 tournedos de filet de bœuf,  
pommes allumettes et légumes*
-  **Risotto aux asperges et Gewürztraminer** (🌿) 29.00
- Emincé de veau au curry « Madras »** 41.00  
*couronne de riz et Papadum*



**SANS OUBLIER NOS CLASSIQUES...**

## *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*

<i>Entrecôte de boeuf et son beurre maison "XVIème"</i>	<i>45.00</i>
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<i>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</i>	<i>34.00</i>
<i>pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<i>Cordon bleu de veau « Vieux-Molésou »</i>	<i>43.00</i>
<i>escalope de veau garnie de jambon et gruyère, pommes allumettes &amp; légumes de saison</i>	
<i>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</i>	<i>37.00</i>
<i>pommes allumettes, toasts et beurre</i>	
<i>Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"</i>	<i>26.50</i>
<i>pommes allumettes &amp; 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

---

<b>Noix de St-Jacques poêlées</b>	42.00
<i>sur lit de poireaux à la crème, garni de riz blanc</i>	
<b>Filet de dorade royale grillée</b>	39.50
<i>sur petits légumes &amp; pommes grenailles, 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>	







## NOS 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 tomates</i>	

## CÔTÉ SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN

---

 <b>Paillard de veau grillé</b> 	39.50
<i>riz blanc &amp; asperges</i>	
 <b>Omelette aux asperges</b> 	24.50
<i>pommes allumettes &amp; salade verte en entrée</i>	
<b>Curry vegan</b> 	26.50
<i>curry de légumes relevé au massala et lait de coco, servi avec du riz</i>	
<b>Burger végétarien (galette de légumes)</b> 	24.50
<i>et son panaché de mesclun</i>	