


MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette de « salaisons 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

Toasts aux saveurs provençales 
« tapenade d'olives vertes et noires & pesto rosso »
6 pièces 12.00 / 12 pièces 20.00


À déguster avec :
Un verre de Rosé de Provence 6.50

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



PREMIERS CLINS D'ŒIL DU CHEF

<i>Filet de bœuf « Tornado », sauce bordelaise</i>	48.00
<i>tartare de bœuf servi entre 2 tournedos de filet de bœuf, pommes allumettes et légumes</i>	
<i>Penne Gorgonzola</i> 	26.50
<i>un plat gourmand au fromage bleu, avec poires & pignons</i>	
<i>Emincé de veau au curry « Madras »</i>	41.00
<i>couronne de riz et Papadum</i>	

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


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 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 Vodkã 	26.50
<i>enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodkã, dés de tomate</i>	

CÔTÉ SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN

Paillard de veau grillé 	39.50
<i>riz blanc & légumes vapeur</i>	
Burger végétarien (galette de légumes) 	24.50
<i>et son panaché de mesclun</i>	

