

Chères clientes et chers clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes heureux 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.



Merci de nous faire part en cas d'allergie(s) et / ou d'intolérance(s) à certains produits :

Œufs, lactose, gluten, mollusques, fruits à coque, sulfites, crustacés, arachide, sésame, lupin, poissons, soja, céleri, moutarde.

Un croisement de produits pouvant se produire en cuisine, nous vous remercions de nous informer en cas d'allergie sévère.

Carte des mets

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse, Paraguay | Veau et porc : Suisse | Poulet : Suisse et France

Chevreuil et sanglier : Autriche | Chevreuil : Europe, Nouvelle-Zélande

Provenance des poissons et des crustacés :

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

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 apéritive 18.50

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

À déguster idéalement avec :

Un verre de **Gewürztraminer** 6.50

Une flûte de **Prosecco Superior « Bacio della luna »** 7.00



Toasts à la terrine de chevreuil

6 pièces 14.00 / 12 pièces 22.00

À déguster idéalement avec :

Un verre de **Rosé de Provence** 6.50

ENTRÉES

Salade d'automne 	14.00
œuf, fromage bleu, poire, noix, vinaigrette au miel & à la lime	
Salade de mâche (rampon)	13.00
lardons, croûtons & tomates cerises, sauce française	
Malakoff maison (beignet au Gruyère) 	7.00 pièce
avec salade de saison	
	12.00
Crème de curry aux légumes 	11.00
Cocktail de crevettes roses, sauce calypso	15.80
Salade verte ou saison 	7.80

NOS POISSONS

Filet de dorade royale grillée	39.50
sur petits légumes & pommes grenailles, émulsion aux herbes	
Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison	37.50
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	
« Fish & Chips » filets de perche panés et frits	29.50
sauce tartare maison & pommes allumettes	
Filet d'omble chevalier « Belle-meunière »	41.00
riz blanc & légumes de saison	


NOS INCONTOURNABLES

Entrecôte de boeuf et son beurre maison "XVIème"	45.00
pommes allumettes & légumes de saison	
Coquelet frais rôti au romarin à la broche	34.00
pommes allumettes & légumes de saison	
Escalope de veau Viennoise	39.50
pommes allumettes & légumes de saison	
Entrecôte de bœuf grillée, rosace de beurre « Café de Paris »	44.00
pommes allumettes & légumes de saison	
Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac	37.00
pommes allumettes, toasts et beurre	
Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"	26.50
pommes allumettes & légumes de saison	
Emincé de veau au curry « Madras »	41.00
couronne de riz et Papadum	

Supplément sauce poivre +7.00






En alternative, nous pouvons vous proposer des linguine, du riz ou des spaetzlis maison

NOS PÂTES

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



CÔTÉ SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN

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