

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** 4.00

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** 6.00

Une flûte de **Prosecco Superior « Bacio della luna »** 6.50




Toasts au tartare de boeuf

6 pièces 12.50 / 12 pièces 20.00

À déguster idéalement avec :

Un verre de **Pinot noir** 5.00

ENTRÉES

Malakoff maison (beignet au Gruyère) 	7.00 pièce
avec salade de saison	12.00
Terrine de foie gras de canard maison à l'Armagnac	25.00
toasts & beurre	
Escargots de Bourgogne (6p.) en cassolette & beurre maison	14.50
Crème de curry aux légumes 	10.00
Cocktail de crevettes roses, sauce calypso	15.50
Salade du marché 	8.00
(sauce française ou vinaigrette)	

NOS POISSONS

Filet de dorade royale grillée	38.50
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 »	39.00
riz blanc & légumes de saison	

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*

48.50

NOS INCONTOURNABLES

Filet d'entrecôte parisienne et son beurre maison "XVIème"	44.00
pommes allumettes & légumes de saison	
Coquelet frais rôti au romarin à la broche	33.00
pommes allumettes & légumes de saison	
Cordon bleu « Vieux-Molésou » (Jambon & Gruyère)	39.50
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	


TOUT DROIT SORTIS DE LA TOQUE DU CHEF...

Filets mignons de porc aux morilles	38.50
tagliatelles au beurre	
Emincé de veau au curry et sa couronne de riz	39.00
Entrecôte de bœuf aux cèpes à la crème	44.00
tagliatelles au beurre & légumes de saison	

Supplément sauce morilles ou sauce poivre +7.00






En alternative, nous pouvons vous proposer des tagliatelles ou du riz

NOS PÂTES

Spaghetti « Voronoff »	30.00
un régal aux dés de filet de bœuf assaisonné au paprika doux crème et cognac	
Tagliatelles « Terre – Mer »	32.00
dés de filet de bœuf, queues de gambas, sauce d'huître	
Penne à la Vodka 	26.00
enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomates	



CÔTÉ SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN

Curry vegan  	26.00
curry de légumes relevé au massala et lait de coco, servi avec du riz	
Paillard de veau grillé 	29.50
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) 	24.00
et son panaché de mesclun	