

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.

Provenance des viandes et poissons

Bœuf :	Suisse, Autriche, Paraguay
Veau et porc :	Suisse
Poulet :	Suisse-France
Crevettes roses :	Norvège MSC
Gambas :	Vietnam
Omble Chevalier :	Islande MSC
Perches :	Estonie MSC
Daurade :	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** 4.00

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 saveurs provençales





« **Tapenade d'olives vertes et noires & pesto rosso** »

6 pièces 12.00 / 12 pièces 20.00

À déguster idéalement avec :

Un verre de **Rosé de Provence** 6.00

ENTRÉES

Malakoff maison (beignet au Gruyère) 	7.00 pièce
avec salade de saison	12.00
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 mêlée, croûtons et fines herbes 	8.50
(sauce française ou italienne)	
Salade verte 	7.50
(sauce française ou italienne)	

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" pommes allumettes & légumes de saison	44.00
Coquelet frais rôti au romarin à la broche pommes allumettes & légumes de saison	33.00
Cordon bleu « Vieux-Molésou » (Jambon & Gruyère) pommes allumettes & légumes de saison	40.50
Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac pommes allumettes, toasts et beurre	37.00
Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème" pommes allumettes & légumes de saison	26.50
Emincé de veau à la zurichoise un délice aux champignons à la crème avec roesti et salade verte	44.00






*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	
Penne à la Vodka 	26.50
enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomates	
Linguines aux crevettes roses & chorizo	31.00
met parfumé à l'ail et dressé de poivrons	



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 	32.00
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	