

Les entrées

Salade de feuilles vertes		6.00
Salade mêlée		8.00
La soupe de melon Charentais (FR) rafraîchie, aux herbes fraîches et pignons de pin rôtis		13.00
La terrine paysanne maison aux morilles, ses pickles maison et sa crudité		16.00
La tête marbrée maison, salade mêlée, cornichons, petits oignons, œufs durs et tomates cerises		13.00
	en plat	23.00
Le foie gras de canard maison assaisonné au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges confits et sa gelée de Gewürtzraminer, pain grillé		22.00
	en plat	32.00

Les Plats

L'assiette de melon Charentais (FR) et jambon cru (CH)	24.00
en entrée	14.00
Le melon Charentais (FR) aux crevettes roses et avocat, feta et pamplemousse rose	28.00
La tomate farcie d'une burrata, façon pomme d'amour. huile d'olive à l'orange et basilic frais, réduction de balsamique et pignons de pin rôtis	22.00
L'assiette de Malakoffs maison, salade mêlée, moutarde et condiments	20.00
Le roastbeef servi avec salade mêlée, frites maison et sa sauce tartare	28.00
Le tartare de bœuf du chef servi avec salade verte, frites maison et pain grillé	35.00
L'entrecôte de bœuf 250 gr, beurre maison, frites, légumes	39.00
Le cordon bleu XXL de la Pinte au Gruyère AOP servi avec frites et légumes du jour	26.00
Les filets de perches du Léman façon meunière, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare	45.00
(si Pologne)	38.00
Les tagliatelles fraîches aux chanterelles, pousses d'épinards et tomates cerises	29.00
Les queues de gambas sautées au curry et miel, son melon grillé, légumes	35.00