

Les entrées

Salade de feuilles vertes	6.00
Salade mêlée	10.00
La soupe de melon Charentais (FR) rafraîchie, aromatisée au Porto blanc, herbes fraîches et pignons de pin rôtis	13.00
La tête marbrée maison, salade mêlée, cornichons, petits oignons, œufs durs et tomates cerises	14.00
Le foie gras de canard maison assaisonné au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges confits et sa gelée de Gewürtztraminer, pain grillé	22.00
	en plat 32.00

Le foie gras vous a plu ? Emportez-en chez vous en

- ballotin de 250 gr.	45.00
- ballotin de 500 gr.	85.00

Les Plats froids

La salade César maison, laitue romaine, suprême de poulet jaune, tomates cerise, œuf dur, croûtons maison, copeaux de Grana Padano	28.00
La tomate farcie d'une burrata (125 gr), façon pomme d'amour, huile d'olive à l'orange, réduction de balsamique et pignons de pin rôtis	23.00
Le roastbeef servi avec salade mêlée, frites maison et sa sauce tartare	29.00
Le tartare de bœuf du chef aromatisé au Cognac, servi avec salade verte, frites maison et pain grillé	37.00

Les Plats chauds

Le contrefilet rôti, cuisson basse température (entrecôte), frites maison, légumes du jour, sauce aux choix en suppl.	42.00
Echalotes au pinot noir : CHF 6.00 Crème de poivre : CHF 5.00 Morilles : CHF 8.00	
Le cordon bleu XXL de la Pinte au Gruyère AOP servi avec frites et légumes du jour	28.00
Les filets de perches du Léman façon meunière, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare	45.00
Les queues de gambas sautées à l'huile de sésame et son melon grillé, miel et curry, jus de melon au Porto blanc, légumes	36.00
L'assiette de Malakoffs maison, salade mêlée, moutarde et condiments	20.00

Les desserts

Café / Thé gourmand	14.00
1 boule de glace, minis desserts du moment	
La tartelette aux fraises maison	12.00
La coupe de fraises chantilly	9.00
La coupe Romanoff	15.00

Les sorbets arrosés (ou pas, 3.50 la boule)

Valaisan	14.00
Pruneau	15.00
Colonel	14.00
Poire William	14.00
Framboise	14.00
Cassis	14.00
Général Guisan	14.00

Les glaces 3.50 la boule

Moka	
Vanille	
Fraise	
Chocolat	
Rhum raisin 4.00 la boule	
Supplément chantilly 1.50	

Les coupes

Danemark	12.00
Café glacé	12.00
Caramel	12.00
2 boules, sauce et chantilly	

Spécialité

Mousse au chasselas
de Tartegnin

12.00