

## MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

---

### Planchette du chasseur

Saucisson de sanglier aux noix & duo de tomme de la région

19.50

à déguster avec :

Un verre de **Johannisberg** 6.50

---

### Toasts au foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

Pour accompagner :

Un verre de **Gewürztraminer** 6.50

---

### Toasts à la terrine de gibier

6 pièces 15.00 / 12 pièces 28.00

À déguster avec :

Un verre de **Pinot noir d'Yvorne** 6.00

---



## ENTRÉES

---

<b>Malakoff maison (beignet au Gruyère)</b> 	7.50 par pièce
avec mesclun aromatisé	12.50
<b>Salade verte ou saison</b> 	8.30
<b>Salade chèvre-poire d'automne</b> 	14.50
Mesclun, poires, noix & fromage de chèvre, vinaigrette au sirop d'érable	

## NOS POISSONS

---

<b>Filet de dorade royale vapeur</b> 	39.50
légumes vapeur & timbale de riz	
<b>Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison</b>	
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	38.50
<b>« Fish &amp; Chips » filets de perche panés et frits</b>	29.50
sauce tartare maison & pommes allumettes	
<b>Curry de queues de gambas « Madras »</b>	41.00
couronne de riz et papadum	

## SUGGESTION DU CHEF

Filet de bœuf grillé aux chanterelles,  
réduction d'Humagne rouge  
accompagné de légumes du marché aux noisettes grillées  
& pommes allumettes

51.00

## NOS INCONTURNABLES



<b>Entrecôte de bœuf et son beurre maison "XVIème"</b>	
pommes allumettes & légumes de saison	46.00
<b>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</b>	35.00
pommes allumettes & légumes de saison	
<b>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</b>	38.00
pommes allumettes, toasts et beurre	
<b>Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"</b>	
pommes allumettes & légumes de saison	28.00
<b>Linguine « Voronoff »</b>	31.50
un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux, crème & cognac	

*Supplément sauce morilles, chanterelles ou sauce poivre +7.50  
En alternative, nous pouvons vous proposer des linguine, du riz, des  
pommes allumettes ou des spaetzli maison*