



## Pour l'apéritif

Mini-malakoffs (2 pièces)	8.-
Terrine de campagne et pickles	10.-
Planchette de charcuteries et fromages du pays	18.-
Planchette de charcuteries du pays	22.-
Assiette de viande séchée	24.-



### **Pour commencer**

Salade verte «Le VG»	10.-
Tomme de Genève croustifondante, pickles et jeunes pousses	14.-
Pâté en croûte, marmelade aux fruits secs et mesclun	20.-
Saumon confit, asperges et sauce hollandaise	22.-

### **Pour suivre**

Risotto crémeux aux légumes de saison, graines torrifiées	25.-
Suprême de pintade aux morilles ( <i>garniture au choix</i> )	32.-
Côte plate de boeuf laquée au miel et soja ( <i>garniture au choix</i> )	38.-
Rumsteck de bœuf 200g, échalote confite et sauce poivrade ( <i>garniture au choix</i> )	44.-

### **Les incontournables**

Malakoff (1 pièce)	8.-
Malakoffs (2 pièces) et salade verte	22.-
Rognons de veau au vin rouge ( <i>garniture au choix</i> )	34.-
Tartare de bœuf ( <i>garniture au choix</i> )	35.-
Fondue moitié-moitié	220g - 25.- / 320g - 35.-

### **Garnitures**

*Frites fraîches, Pommes de terre grenailles,  
Cassolette de légumes de saison, Salade verte*

<i>Supplément de garniture, portion</i>	8.-
---	-----

*Nous proposons également des plats pour les enfants*

*Nous tenons à votre disposition des informations détaillées sur la présence d'allergènes.  
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel.*



## Pour finir

Dessert du moment	10.-
Île flottante	11.-
Café gourmand	13.-
Croustillant chocolat, fraises et chantilly au chocolat blanc	14.-
Coupe arrosée	15.-