















CARTE DES METS PRINTEMPS

20.04.24 - 23.06.24

ENTRÉES

- Tartare de boeuf aux herbes fraîches   **19.00**
-  Saladine de Malakoff     **13.00**
- Raviole "maison" à l'omble chevalier, émulsion aux feuilles de lime
 crème de panais     **18.00**
- Terrine de campagne, chutney d'oignons rouges, gelée Porto    **15.00**

PLATS

-  Saladine de Malakoff     **23.00**
- Tartare de boeuf aux herbes fraîches, potatoes et salade   **39.00**
-  Cannelloni "maison" à la ricotta et épinards.
 effilochée de légumes printaniers    **27.00**
- Mignon de veau, sauce aux olives et tomates séchées,
 mousseline infusée aux herbes et légumes du moment   **52.00**
- Filets de perches de lac, sauce tartare et frites
(disponibilité selon arrivage)     **46.00**

DESSERTS









- Meringue crème double de la Gruyère, fruits rouges   **12.00**
- Dômes de fraises au coeur coulant sur un crumble,
 croquant chocolaté    **14.00**
- Roulade de chocolat lacté caramélisée,
 compotée de pommes aux épices    **15.00**

Allergènes: Lactose  - Gluten  - Moutarde  - Crustacés  - Oeufs  - Végétarien 







CARTE DES METS ÉTÉ

24.06.24 - 15.09.24

ENTRÉES

- Tartare de boeuf aux herbes fraîches   **19.00**
-  Saladine de Malakoff     **13.00**
- Burrata, saumon mariné, tartare de légumes et sauce vierge  **15.00**
- Terrine de truite, crème de petits pois et velours bergamote    **16.00**

PLATS

-  Saladine de Malakoff     **23.00**
- Tartare de boeuf aux herbes fraîches, potatoes et salade   **39.00**
-  Cannelloni "maison" à la ricotta et basilic, effilochée de légumes estivaux    **27.00**
- Mignon de porc farci aux dattes, jus au thym citronné mousseline à l'estragon et légumes du moment   **48.00**
- Filets de perches de lac, sauce tartare et frites     **46.00**
(disponibilité selon arrivage)

DESSERTS












- Meringue crème double de la Gruyère, fruits rouges   **12.00**
- Ganache blanche montée au gingembre, framboises et financier pistache    **15.00**
- Compotée de cerises, crémeux verveine sablé à la fève tonka    **14.00**

Allergènes: Lactose  - Gluten  - Moutarde  - Crustacés  - Oeufs  - Végétarien 

CARTE DES METS AUTOMNE

16.09.24 - 20.10.24

ENTRÉES

- Tartare de boeuf aux herbes fraîches   **19.00**
-  Saladine de Malakoff     **13.00**
- Raviole “maison” de faisán, jus corsé à l’ail noir, crème de topinambour    **19.00**
- Saladine de truite marinée “maison”, confit d’oignons rouges et crème de racine de persil  **16.00**

PLATS

-  Saladine de Malakoff     **23.00**
- Tartare de boeuf aux herbes fraîches, potatoes et salade   **39.00**
-  Cannelloni “maison” à la ricotta et courge, sauté de champignons    **28.00**
- Filet de boeuf, sauce bolets, gratin, légumes du moment   **54.00**
- Filets de perches de lac, sauce tartare et frites (disponibilité selon arrivage)     **46.00**

DESSERTS

- Meringue crème double de la Gruyère, fruits rouges   **12.00**
- Mille-feuille de chocolat Neckli, figues, et croquant au sésame noir    **15.00**
- Poires pochées aux épices, sablé aux noisettes, et crémeux coriandre    **14.00**

Allergènes: Lactose  - Gluten  - Moutarde  - Crustacés  - Oeufs  - Végétarien 

CARTE DES VINS / WINE LIST / WEINKARTE

Vins blancs / White wines / Weissweine

	10CL	50CL	75CL
SUISSE / SWITZERLAND / SCHWEIZ			
Domaine des Molards, Chasselas, Genève AOC	6.00		39.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Johannisberg "Siccus", Valais AOC			45.00
"Valais d'Or" Pampre d'Or, assemblage blanc, (vin moelleux), Valais, AOC	8.00		52.00
Aigle les Murailles, Chablais AOC	8.00		52.00
L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC			62.00
Yvorne Vigneronne, Henri Badoux, Chablais AOC		25.00	

FRANCE / FRANKREICH

Chablis AC, Henri de Villamont			60.00
--------------------------------	--	--	-------

Vins rosés / Rosé wines / Roséweine

Henri 1908, Vaud AOC	6.00		42.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.00	32.00	42.00

Vins rouges / Red wines / Rotweine

SUISSE / SWITZERLAND / SCHWEIZ

« Le 1352 », domaine des Molards, Gamaret-Garanoir, Genève AOC	6.50		45.00
Coup de l'Etrier rouge, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Maurice Gay 1883, Humagne Rouge, Valais AOC			49.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00		52.00
Prestige Malbec/Cabernet Franc barrique, Lavaux AOC			82.00
Yvorne Vigneronne, Henri Badoux, Chablais AOC		25.00	

Champagne & Prosecco / Champagner & Prosecco

ITALIE / ITALY / ITALIEN

Prosecco HENRI D.O.C, Blanc extra dry	8.00		44.00
---------------------------------------	------	--	-------

FRANCE / FRANKREICH

Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve	15.00		99.00
-------------------------------------	-------	--	-------

Bières / Beer / Biere

	30CL/33CL	50CL
Boxer pression / Boxer draught beer / Boxer vom Fass	5.50	8.00
Boxer bouteille / Boxer bottled / Boxer Flaschen	6.50	
Bière sans alcool / Alcohol-free beer / Alkoholfreies-Bier	5.50	



CARTE DES BOISSONS / DRINK LIST / GETRÄNKE KARTE

Eaux minérales & Sodas / Mineral water & soft drinks / Mineralwasser & Sodas

Henniez verte - bleue / green-blue / grün-blau	50CL	5.00
Rivella rouge / red / rot	50CL	5.50
Coca cola / zéro	50CL	5.50
Red Bull Energy Drinks, Red Bull sans sucre	25CL	5.50
Fanta	50CL	5.50
Sprite	50CL	5.50
Organics Tonic Water, Organics Ginger Beer, Organics Bitter Lemon	25CL	5.50
Thé froid pêche-citron /Ice Tea peach/lemon	50CL	5.50
Eistee Pfirsich/Zitrone		
San bitter	10CL	5.50
Nectar Iris (abricot/aprikose, pomme/apple/Apfel tomate/tomato/Tomate)	25CL	7.50
Jus de pommes/Apple juice/Apfelsaft, Ramseier	50CL	5.00

Aperitifs & Spiritueux / Aperitifs & Spirits / Aperitifs & Spirituosen

Pour nos cocktails veuillez consulter notre carte spécifique
Für unsere Cocktails konsultieren Sie bitte unsere spezielle Karte
For our cocktails see our separate menu

Kir Vin blanc	10CL	8.00
Ricard	2CL/4CL	4.50/7.50
Martini blanc / rouge , Martini white / red, Martin weiss / rot	4CL	7.50
Campari	4CL	7.50
Williamine, abricotine, kirsh Morand 43%	2CL	12.00
Cognac Remy Martin 40%	2CL	12.00
Calvados Morin 40%	2CL	12.00
Grappa Fior di Vite 40%	2CL	8.00
Limoncello 25%	4CL	8.00
Amaretto Disaronno 28%	4CL	8.00
Gin Hendricks 41.4%	4CL	15.00
Rhum Havana Club, 7 ans 40%	4CL	15.00
Whisky Ballantines 40%	4CL	15.00
Vodka Absolut 40%	4CL	15.00

Boissons chaudes / Hot drinks / Heisse Getränke

Café / Décaféiné / Thé, Coffee / Decaffeinated coffee / Tea, Kaffee/koffeinfrei/Tee	4.50
Double espresso	7.00
Espresso	4.50
Cappuccino	5.50
Renversé	5.50
Chocolat chaud / Hot chocolate / Heisse Schokolade	5.50
Verre de lait suisse / Glass of Swiss milk / Glas Schweizer Milch	3.00

Nos tarifs sont en francs suisses - TVA 8.1% Our prices are in Swiss Francs - TVA 8.1% /
Unsere Preise sind in Schweizer Franken - TVA 8.1%

