





ENTREES

La Salade Mixte 	8.-
Ceviche de crevette saveur thaï Black Tiger, avocat, cive, mangue, papaye verte et soja	23.- 29.- <i>P</i>
Gaspacho andalou et focaccia tomates séchées 	18.-
Chantilly au basilic	
Malakoff au Gruyère corsé Pickles et saladine de légumes	18.-
Saladine de roquette et burratina 	19.- 25.- <i>P</i>
Pignons de pin, copeaux de parmesan Basilic et balsamique	

PLATS

Crousti-moelleux d'agneau confit 12 heures Févettes, chorizo, tomates confites et basilic, dans son jus	41.-
Filet de bœuf en tagliata Pesto basilic, olives taggiasche, bruschetta de légumes d'été	48.-
Suprême de volaille Arancini basilic mozzarella, caviar d'aubergines fumées Légumes du marché et jus à la provençale	39.-
Tentacules de poulpe marinées Houmous et falafels Sauce mojo verde, copeaux de légumes croquants	46.-
Bar snacké sauce chimichurri Poêlée de petits légumes, chips et croquette de patates douces	39.-
Risotto autour du basilic et citron Bio 	36.-

NOS CLASSIQUES

TARTARES Avec salade en entrée

Tartare de Bœuf façon Thai Chips de crevettes et frites du terroir	39.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, parmesan et roquette Toasts et frites du terroir	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir	39.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir	42.-
Tartare de Thon, fruits de la passion, cive, coriandre et concombre Toasts et pommes paille	42.-

Hamburger à l'Appenzeller avec salade en entrée

Gruyère et Vacherin, frites du terroir

29.-

Filets de perches avec salade en entrée

Beurre blanc citronné et pommes paille

39.-

Cuisses de grenouilles

Persillade et pommes paille

34.-

MENUS ENFANTS

19.-

Steak Haché

Frites du terroir ou légumes

Filets de perches

Beurre blanc, pommes paille ou légumes

Risotto du moment

1 Boule de glace ou sorbet en dessert

MENU MALAKOFF

**Gaspacho andalou et focaccia tomates
séchées**

Chantilly au basilic

Malakoff au Gruyère corsé

Pickles de légumes

Sorbet poire arrosé

45.-

MENU VEGETARIEN

Salade Mixte

Risotto autour du basilic et citron Bio

39.-

NOS MENUS

MENU DECOUVERTE

Gaspacho andalou et focaccia tomates séchées

Chantilly au basilic

Ou

Saladine de roquette et burratina

Pignons de pin, copeaux de parmesan

Basilic et balsamique

Filet de bœuf en tagliata

Pesto basilic, olives taggiasche, bruschetta de légumes d'été

Ou

Tentacules de poulpe marinées

Houmous et falafels

Sauce mojo verde, copeaux de légumes croquants






Dessert

Entrée, plat et dessert 69.-

Entrée et plat 61.-

Plat et dessert 55.-

DESSERTS

 Panna cotta coco et citron vert Coulis de mangue	12.-
 Brownie au chocolat et noix de pécan Crème anglaise	12.-
 Crème brûlée Vanille de Madagascar	11.-
 Crumble Noisette - Cannelle Pommes, rhubarbe, raisin et glace vanille artisanale	12.-
Meringues avec double crème	11.-
 Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé	11.-
Ardoise de fromages	13.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un expresso	6.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	13.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un expresso	13.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	13.-
Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	13.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	15.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum Don Papa	15.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques

La boule : 3.90.- Avec crème : 1.80.-