

## MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

---

### Toasts à la terrine de gibier

6 pièces 12.00 / 12 pièces 20.00

### Toasts au foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

### Pour accompagner : flûte de Prosecco Superior « bacio della luna »

6.50

ou

### La désirée de Malvoisie Douce AOC Valais 2019 (50 cl)

26.00

## ENTRÉES

---

### Bol de salade fraîcheur du marché

(sauce française ou vinaigrette au sirop d'érable)

7.50 par personne

### Crème de curry rouge & lait de coco

9.00

### Tortelli à la courge & sauce crémeuse aux noix

15.50

### Cocktail de crevettes roses & pamplemousses

15.50

Sans Gluten  Végétarien   
TVA réglementaire incluse

## POUR TOUS LES GOÛTS


---

<b>Tartare de légumes (servi froid)</b> 	23.50
parfumé aux copeaux de parmesan, servi avec toasts briochés	
<b>Burger végétarien (galette de légumes)</b> 	24.00
et son panaché de mesclun	
<b>Spaghettis de courgettes à la provençale</b> 	24.50
courgettes taillées en spirale, sauce tomate délicatement épicée	
<b>Steaks hachés frais pur bœuf voilés de beurre maison « XVIème »</b>	26.50
avec pommes allumettes et légumes de saison	
<b>Paillard de veau grillé</b> 	29.50
avec riz et légumes cuits à la vapeur	
<b>Coquelet frais rôti au romarin à la broche</b>	33.00
accompagné de pommes allumettes & légumes de saison	
<b>Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac</b>	36.50
pommes allumettes, toasts et beurre	
<b>Escalope de veau Viennoise</b>	39.50
pommes allumettes & légumes de saison	
<b>Emincé de veau à la « zürichoise », sauce champignons à la crème</b>	39.50
accompagné de riz blanc	
<b>Entrecôte de bœuf marquée au grill &amp; rosace de beurre « Café de Paris »</b>	39.00
garnie de pommes allumettes & légumes de saison	
<b>Filet de bœuf marqué au grill &amp; rosace de beurre « Café de Paris »</b>	43.50
garni de pommes allumettes & légumes de saison	
<b>Filet d'entrecôte parisienne nappé de son beurre maison « XVIème »</b>	43.50
et ses pommes allumettes & légumes de saison	

*Supplément sauce morilles ou sauce poivre +7.00  
En alternative, nous pouvons vous proposer des tagliatelles ou du riz*


## CÔTÉ POISSONS

---

<b>« Fish &amp; Chips » filets de poissons panés et frits</b>	28.50
servis avec sauce tartare maison et pommes allumettes	
<b>Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison</b>	36.50
garnis de pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	
<b>Queues de Black Tiger au beurre d'ail et chili</b>	36.50
avec du riz blanc et légumes de saison	
<b>Filet d'omble chevalier</b> 	38.50
accompagné de riz blanc et légumes cuits à la vapeur	
<b>Filet d'omble chevalier « Polignac »</b>	41.00
dressé de champignons de Paris, nappé de sauce hollandaise, le tout glacé au four	

## NOS PÂTES

---

<b>Spaghetti aglio &amp; olio aux fines herbes</b> 	21.00
<b>Spaghetti à la carbonara</b>	21.50
<b>Penne aux gambas Black Tiger</b>	25.50
délicatement épicées au curry rouge	
<b>Spaghetti « Voronoff »</b>	30.00
un régal aux dés de filet de bœuf assaisonné au paprika doux, crème et cognac	