

Nos plats du Jour du 23 au 27 avril

Spaghettis aux moules et crème marinières	20.-Frs
Salade de beignet Malakoff	22.- Frs
Rognons de veau à la moutarde ancienne	23.- Frs
Filet de lieu jaune, sauce Grenobloise	25.- frs
Magret de canard à l'orange confite	26.- frs

Dessert du Jour 5 Frs

Les entrées

Salade de feuilles folles	6.- Frs
Salade de légumes crus et cuit	12.- Frs
Bisque de homard maison	18 Frs
Oeuf parfait cuit à 64 °C et son huile d'estragon	

Les plats

Burger du chef, avec frites fraîches		25.- Frs
Tartare de bœuf		
Pignon de pin, huile basilic,	120gr	33 Frs
Roquette, et tuile de parmesan	200gr	41 Frs
Pain grillé et frites fraîches		
Filets de perches meunières	120gr	29.- Frs
Sauce tartare, salade et frites fraîches	200gr	39.- Frs

Provenance

Rognons Suisse/ Moules Espagne-Italie/ Lieu Atlantique Nord-Est / perches Pologne
Canard France/Bœuf suisse/ Homard Etats-Unis