

Nos entrées

<i>Salade Verte</i>	6.00
<i>Salade Mêlée</i>	8.50
<i>Planchette des Copains</i>	18.00
<i>Pâté en croûte maison & salade</i>	20.00
<i>Planchette des copains avec une tranche de pâté en croûte</i>	29.00
<i>Os à la moelle gratiné</i>	1 pièce 10.00 2 pièces 16.00
<i>Malakoffs of loue & salade</i>	5 pièces 25.00
<i>Malakoff of loue en dégustation</i>	2 pièces 13.00
<i>Foie gras (fr) mi-cuit au muscat de Rivesaltes</i>	24.00

Nos Soupes

<i>Soupe de panais & lentilles roses, pesto de coriandre</i>	14.50
<i>Soupe à l'oignon, croûtons gratinés au gruyère</i>	14.50

Nos Tartares au couteau

<i>Tartare de bœuf suisse tradition (Cornichons, câpres, oignons...)</i>	<i>en entrée</i>	16.50
	<i>en plat</i>	31.00
<i>Tartare de bœuf suisse à l'italienne (Tomates séchées, olives, basilic ...)</i>	<i>en entrée</i>	16.50
	<i>en plat</i>	31.00

Nos plats

<i>Filets de perches(es) meunière</i>	36.00
<i>Rognons de veau Suisse émincés, sauce moutarde à l'ancienne</i>	31.00
<i>Entrecôte de bœuf parisienne 350 gr Suisse, beurre maison</i>	42.00

la brasserie en fête

<i>Pulled pork Burger</i>	25.00
<i>Effilochée de porc basse température servie avec nos frites maison croustillantes et salade verte</i>	
<i>Trauers de porc (ch) basse température 18 heures</i>	34.00
<i>Cuisse de canard (fr) confite sauce à la mandarine</i>	32.00

Tendance Veggie

<i>Cannellonis d'endives gratinées au gruyère bio et ricotta</i>	28.00
--	-------

Desserts maison

<i>Crème brûlée au carambar et sa blague</i>	12.00
<i>Moelleux au chocolat</i>	12.00
<i>Trio de sorbets et glaces(demandez nos parfums)</i>	12.00
<i>Profiteroles au chocolat</i>	12.00

Le pain vient de la boulangerie Amandine (en 😊 face)
et les buns sont suisses et le pain toast allemand