



GRIGNOTAGES

2 MALAKOFFS DE VINZEL

Authentiques par l'Atelier du Malakoff, 40g / pièce



10.-

PLANCHETTE AFTERWORK

Sélection de charcuterie, fromages et pièces apéritives

36.-

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

28.-

ENTRÉES

SALADE VERTE



6.-

SALADE MÊLÉE



9.-

SOUPE DU CHEF

Demandez la soupe du moment

12.-

CROÛTE AU GRUYÈRE ET CHAMPIGNONS

Sauce piquante

16.-

SAUMON, ANCHOIS ET ESPADON MARINÉS AU VIN BLANC

Tourte de pommes de terre et calamars, accompagnés d'une citronnette

19.-

MORUE PANÉE À L'ENCRE DE SEICHE

Crème de fanes de navet et mayonnaise au piment

21.-

SALADES

SALADE CÉSAR

Filets de poulet croustillants, salade, tomates cerises, bacon grillé, parmesan, œuf dur, maïs et croûtons de pain, vinaigrette césar

28.-

SALADE ET MALAKOFFS DE VINZEL

4 authentiques Malakoffs de Vinzel, salade, carottes, tomates fraîches, maïs et vinaigrette moutarde maison



27.-

SALADE DE COURGE RÔTIE



Chèvre, graines de courge toastées et tomates cerises
Sauce abricot

25.-

SNACKING

2 MALAKOFFS DE VINZEL

Traditional Swiss fried cheese specialty, 40g per piece



10.-

AFTERWORK BOARD

Selection of cold cuts, cheeses and small snacks

36.-

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD

28.-

STARTERS

GREEN SALAD



6.-

MIXED SALAD



9.-

CHEF'S SOUP

Ask for the soup of the day

12.-

GRUYÈRE AND MUSHROOM CRUST

Spicy Sauce

16.-

SALMON, ANCHOVIES, AND SWORDFISH MARINATED IN WHITE WINE

Potato and Squid Pie, served with a Lemon-Oil Dressing

19.-

BREADED COD WITH SQUID INK

Turnip Greens Cream, Spicy Mayonnaise

21.-

SALADS

CAESAR SALAD

Crispy chicken, salad, cherry tomatoes, bacon, parmesan, egg, corn and bread croutons, Homemade Caesar dressing

28.-

SALAD AND MALAKOFFS DE VINZEL



4 Authentic Malakoffs de Vinzel, salad, carrots, tomatoes, corn
Homemade mustard vinaigrette



27.-

ROASTED SQUASH SALAD WITH GOAT CHEESE



Toasted Pumpkin Seeds, and Cherry Tomatoes
Apricot Sauce

25.-

ITALIAN CORNER



RISOTTO À LA CRÈME DE COURGE

Gel de café

Avec Langoustines grillées **32.-**

27.-

PAPPARDELLES AU RAGÙ DE SANGLIER

27.-

LINGUINE À L'HOMARD PARFUMÉES AU BRANDY

Double portion à partager **89.-**

49.-

RAVIOLONI GORGONZOLA ET NOIX

Sauce aux bolets et truffe râpée

32.-

PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE TOMATE

25.-

PLATS

CALAMARS FARCIS AUX POMMES DE TERRE, ŒUFS ET TENTACULES

Sauce tomate et huile au basilic

26.-

FILET DE BOEUF SUISSE

Tuiles de pâte feuilletée, champignons, crumble de jambon cru

54.-

PINTADE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET SAUCE VIERGE

Crème de cource, épinards et pommes de terre au four

39.-

ROUGET FARCI AUX POMMES DE TERRE, OLIVES, TOMATES ET CÂPRES

Pignons et coulis de tomates jaunes et rouges

39.-

CLUB SANDWICH AFTERWORK

Blanc de poulet grillé, cource grillée, Gruyère, roquette, bacon et mayonnaise
Frites

28.-

CROUSTY CHICKEN BURGER

Blanc de poulet grillé, salade, tomates, oignons confits
Sauce AFTERWORK et Frites

27.-

LE TRADITIONNEL BURGER DE BOEUF AVEC ou SANS lard et fromage

Salade, tomates, oignons confits, sauce AFTERWORK
Frites

29.-

ITALIAN CORNER



SQUASH CREAM RISOTTO

Coffee Gel

With Grilled Prawns **32.-**

27.-

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ

27.-

LINGUINE WITH LOBSTER AND BRANDY

A double portion to share **89.-**

49.-

RAVIOLONI WITH GORGONZOLA AND WALNUTS

Porcini Sauce and Shaved Truffle

32.-

FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE

25.-

MAINS

STUFFED SQUID WITH POTATOES, EGGS, AND TENTACLES

Tomato sauce and basil oil

26.-

SIWSS BEEF TENDERLOIN

Puff pastry crisps, mushrooms, and cured ham crumble

54.-

LOW-TEMPERATURE COOKED GUINEA FOWL WITH SAUCE VIERGE

Roasted squash, spinach, and potato cream

39.-

RED MULLET STUFFED WITH POTATOES, OLIVES, TOMATOES & CAPERS

Pine nuts and yellow and red tomato coulis

39.-

AFTERWORK CLUB SANDWICH

Grilled Chicken Breast, Grilled Squash, Gruyère, Arugula, Bacon, and Mayonnaise
Served with fries

28.-

CROUSTY CHICKEN BURGER

Salad, tomatoes, caramelized onions, AFTERWORK sauce
Served with fries

27.-

CLASSIC BEEF BURGER With or without bacon and cheese

Salad, tomatoes, caramelized onions, AFTERWORK sauce
Served with fries

29.-



DESSERTS

MAISON / HOMEMADE

CAFÉ GOURMAND 12.-

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE 12.-
CLASSIC CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISU CLASSIQUE 12.-
CLASSIC TIRAMISU

FONDANT AU CHOCOLAT AROMATISÉ FAÇON VIN CHAUD
CARAMEL AU VIN ROUGE ET GLACE À LA CANNELLE 15.-
MULLED-WINE-FLAVORED CHOCOLATE FONDANT
RED WINE CARAMEL AND CINNAMON ICE CREAM

*Et pour finir en douceur...
Un petit digestif pour prolonger le plaisir ?
Demandez notre sélection maison.*