

## Apéro Maison

*laissez vous tenter!*

---

Sirop de sureau  
Mousseux de la région 1 dl 8.50

Sirop de sureau  
Chasselas du Village 1 dl 4.50

## Vins

*pour accompagner vos Malakoffs!*

---

**Blanc** - Chasselas friand  
d'un des vigneron du village 37.5 cl 17.-

50 cl 20.-

75 cl 29.-

**Rouge** - Cuvée des patrons  
assemblage de nobles cépages 50 cl 28.-

70 cl 39.-

140 cl 79.-

## Histoire du Malakoff

En 1853 les troupes de Napoléon III sont passées par la Côte pour se rendre en Crimée. En traversant nos villages ils ont engagé des villageois en tant que mercenaires pour renforcer leurs troupes. Après 14 mois de combat, le début de leur victoire a été symbolisée par la prise du fort de Malakoff.

A la fin de la guerre en 1855, les survivants arrivaient par centaine chaque jour. Napoléon avait demandé à sa cuisinière de nourrir ses mercenaires affamés. Cette dernière avait préservé du fromage qu'elle a fait frire dans le saindoux.

C'est à ce moment là qu'ils ont baptisé ce met

« MALAKOFF »

en l'honneur de la bataille.

## Spécialité Maison

pour les accompagner

## Nos formules

	1/2	1/1
Malakoff à la pièce Servi avec cornichons & oignons		7.10
Salade verte		5.–
Salade mêlée		10.–
Assiette de viande séchée CH	14.–	24.–
Assiette vaudoise CH	13.–	22.–
Fondue moitié-moitié		22.–
Menu Au Cœur de la Côte Viande séchée CH, salade verte, 2 Malakoff et café gourmand		39.–
Menu Gourmand Entrée à choix, pavé de bœuf 180gr AUS ou la pêche du jour et café gourmand		49.–

## Côté Entrées

	1/2	1/1
Le saladier Copeaux de parmesan & chips de jambon cru CH	12.-	22.-
Rillette de porc fermier CH Pain grillé et radis croquants	12.-	
Carpaccio de bœuf CH Copeaux de parmesan & roquette	14.-	24.-
Salade paysanne Lardons CH, croûtons & œuf	12.-	19.-
Foie gras maison F Chutney & brioche tiède	18.-	

(sg = sans gluten sl = sans lactose)

## Côté Boucher

	180 g	250 g
Pavé de bœuf ( <i>sg, sl</i> ) ARG - AUS	31.–	39.–
Entrecôte de bœuf ( <i>sg, sl</i> ) ARG - AUS	37.–	44.–
Tournedos de bœuf ( <i>sg, sl</i> ) ARG - AUS	44.–	52.–
<b>Sauces à choix:</b> – Sauce marchand de vin ( <i>sg</i> ) – Beurre maison ( <i>sg</i> ) – Chimichurri ( <i>sg, sl</i> )		
<b>Garnitures:</b> – Frites maison & bouquet de légumes		
Emincé de veau à la Zurichoise, rösti ( <i>sg</i> ) CH	37.–	

## Côté Pêcheur

Filets de perche meunière ( <i>sg</i> )	31.–
La pêche du jour poisson ou crustacé	de 28.– à 32.–
<b>Garniture:</b> – Frites maison ou riz	

(*sg* = sans gluten    *sl* = sans lactose)