



Laissez-vous tenter par l'apéritif maison

- Sirop de Sureau et Prosecco ⁽¹²⁾ 1 dl 9.50
- Sirop de Sureau et Chasselas de Vinzel ⁽¹²⁾ 1 dl 4.50

Vins proposés avec le Malakoff

- Blanc – Chasselas Friand de Vinzel ⁽¹²⁾ 75 cl 31.--
Vin du mois d'un Vigneron du Village 12,5 % vol 50 cl 21.--
37.5 cl 17.--
- Rouge – La Réserve du Cœur ⁽¹²⁾ 75 cl 39.--
Assemblage de Nobles Cépages 13 % vol 50 cl 28.--
Hammel SA, Rolle (TVA 7.7% inclus)

Histoire du Malakoff

En 1853 les troupes de Napoléon III sont passées par la Côte pour se rendre en Crimée à Sébastopol (Empire Russe). 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 symbolisé par la prise du Fort 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.



La Spécialité Maison

| | 1/2 | 1/1 |
|--|-----|------|
| • Malakoff à la pièce ^(1,2,3) | | 7.10 |
| Servi avec cornichons et oignons ⁽¹²⁾ | | |

Accompagnements

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| • Salade verte ⁽²⁾ | | 5.- |
| • Salade mêlée ^(2,8) | | 10.- |
| • Assiette de viande séchée (bœuf) | 15.- | 25.- |
| • Assiette de charcuterie vaudoise | 14.- | 23.- |

Menu Malakoff

| | | |
|---|--|------|
| • Viande séchée, Salade verte ⁽²⁾ | | |
| 2 Malakoff ^(1,2,3) | | |
| Café gourmand ^(1,2,3) (Espresso ou thé avec 3 Surprises) | | 42.- |

Menu Gourmand

| | | |
|--|--|------|
| • Entrée à choix (voir les Entrées) | | |
| Pavé de bœuf 180 gr ou Filets de perche ^(1,2,4) | | |
| Espresso ou thé gourmand ^(1,2,3) | | 52.- |

Les Entrées

| | 1/2 | 1/1 |
|--|------|------|
| • Malakoff sur un lit de salade verte ^(1,2,3) Avec cornichons et oignons ⁽¹²⁾ | 10.- | |
| • Terrine campagnarde maison Bouquet de salade ⁽²⁾ chutney ⁽¹³⁾ | 15.- | |
| • Salade paysanne Lardons, croûtons & œufs ^(1,3) | 12.- | 22.- |
| • Foie gras maison Chutney ⁽¹³⁾ & brioche tiède ⁽¹⁾ | | 18.- |

Côté Pêcheur

| | | |
|--|--|------|
| • Filets de perche ^(2,4) (Frites Maison) Sauce tartare ^(2,3,13) et beurre citronné ⁽²⁾ | | 32.- |
| • Pêche du jour ^(1,2,4) (Frites Maison ou riz, légumes) | | 33.- |

Côté Boucher

| | 180 gr | 250 gr |
|--|--------|--------|
| • Pavé de bœuf (Frites Maison, légumes) Sauce à choix: Marchand de vin, Beurre maison ⁽²⁾ , Chimichurri | 32.- | 39.- |
| • Entrecôte de bœuf (Frites Maison, légumes) Sauce à choix: Marchand de vin, Beurre maison ⁽²⁾ , Chimichurri | 37.- | 44.- |
| • Tournedos de bœuf (Frites Maison, légumes) Sauce à choix: Marchand de vin, Beurre maison ⁽²⁾ , Chimichurri | 44.- | 52.- |
| • Emincé de veau à la Zurichoise Rösti, champignons et crème ⁽²⁾ | | 37.- |
| • Fondue moitié-moitié ^(1,2) | | 23.- |

LISTE DES INGREDIENTS ET PRODUITS DERIVES ALERGENES

| | | | |
|------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 Gluten/Gluten | 2 Lactose/Milk | 3 Œufs/Egg | 4 Poisson/Fish |
| 5 Crustacés/Crustacean | 6 Mollusques/Mollusc | 7 Soja/Soya | 8 Céleri/Celery |
| 9 Sésame/Sesame | 10 Fruits à coque/Nuts | 11 Arachide /Peanut | 12 Sulfites /Sulfur |
| Moutarde/ Mustard | 14 Lupin/Lupin | | 13 |

ORIGINE DE NOS VIANDES ET POISSONS

| | | | |
|--------------|--------------------|-----------|----------------|
| Bœuf - UY | Porc - CH | Veau - CH | Foie gras - FR |
| Perches - IE | Pêche du jour - FR | Féra - CH | |