



## Laissez-vous tenter par l'apéritif maison

- |  |      |      |
|--|------|------|
| • Sirop de Sureau et Prosecco <sup>(12)</sup>            | 1 dl | 9.50 |
| • Sirop de Sureau et Chasselas de Vinzel <sup>(12)</sup> | 1 dl | 4.50 |

## Vins proposés avec le Malakoff

- |  |         |       |
|--|---------|-------|
| • Blanc – Chasselas Friand de Vinzel <sup>(12)</sup> | 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 <sup>(12)</sup>         | 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 <sup>(1,2,3)</sup>		7.10
Servi avec cornichons et oignons <sup>(12)</sup>		

## Accompagnements

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

## Menu Malakoff

• Viande séchée, Salade verte <sup>(2)</sup>		
2 Malakoff <sup>(1,2,3)</sup>		
Café gourmand <sup>(1,2,3)</sup> ( Espresso ou thé avec 3 Surprises )		42.-

## Menu Gourmand

• Entrée à choix ( voir les Entrées )		
Pavé de bœuf 180 gr ou Filets de perche <sup>(1,2,4)</sup>		
Expresso ou thé gourmand <sup>(1,2,3)</sup>		52.-

## Les Entrées

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

## Côté Pêcheur

• Filets de perche <sup>(2,4)</sup> ( Frites Maison ) Sauce tartare <sup>(2,3,13)</sup> et beurre citronné <sup>(2)</sup>		32.-
• Pêche du jour <sup>(1,2,4)</sup> ( Frites Maison ou riz, légumes )		35.-

# Côté Boucher

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