

CARTE DES METS - HOSTELLERIE DU XVIÈME SIÈCLE

Salade de saison 	7.50
Roastbeef froid, sauce tartare maison & pommes allumettes	28.50
Cordon bleu de veau "Vieux Moléson" (Gruyères) servi avec pommes allumettes & légumes	39.00

NOS INCONTOURNABLES

Filet d'entrecôte parisienne nappé de son beurre maison « XVIème » et ses pommes allumettes & légumes de saison	44.00
Pavé de bœuf sur ardoise et ses 4 sauces accompagné d'un fagot de haricots, de pommes allumettes et d'une salade verte en entrée	48.50
Coquelet (CH) frais rôti au romarin à la broche accompagné de pommes allumettes & légumes de saison	33.00
Tartare de bœuf coupé au couteau, parfumé au cognac pommes allumettes, toasts et beurre	36.50

Salade César salade croquante, croûtons dorés, lardons sautés, émincé de poulet (CH), pignons & copeaux de parmesan	26.50
Burger "XVIème", viande pur bœuf, fromage raclette, tomate & sauce maison servi avec pommes allumettes et salade	25.00
Steaks hachés frais pur bœuf voilés de beurre maison « XVIème » avec pommes allumettes et légumes de saison	26.50
Spaghetti « Voronoff » un régal aux dés de filet de bœuf assaisonné au paprika doux, crème et cognac	30.00

CÔTÉ POISSONS & CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison garnis de pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	36.50
Burger végétarien (galette de légumes) et panaché de mesclun 	24.00
Penne aux écrevisses (fine sauce homardine)	29.00
« Fish & Chips » filets de poissons panés et frits servis avec sauce tartare maison & pommes allumettes	28.50

VIN DU MOIS

La Petite Cure - 2018

Lavaux AOC - Cépages : Pinot noir, Gamay, Gamaret, Garanoir

Idl 6.90

la bte 42.00

POUR BIEN FINIR

L'assiette 3 fromages	8.00
Crème brûlée à la vanille	8.50
Mousse au chocolat	8.50
Flan caramel	6.50
Moelleux au chocolat	10.00
Profiteroles fourrées à la vanille et sauce chocolat tiède	10.00
Coupe Danemark	11.00
glace vanille, sauce chocolat tiède maison & chantilly	
Coupe Romanoff	11.00
fraises naturellement parfumées avec glace vanille et chantilly	
Coupe Jamaïque	12.00
glace rhum-raisin avec son rhum & chantilly	
Cassata Sicilienne nature / arrosée	7.00 / 9.00
Parfait mocca nature / flambé	7.00 / 9.00

NOS PARFUMS DE GLACE

Vanille - mocca - chocolat - caramel - fraise - rhum-raisin - sorbet citron - sorbet abricot	3.50 par boule
Les frappés : parfum de votre choix	7.00