



*Restaurant
Malian*

A propos de nous

Un Papa cuisinier

Une Maman cheffe de rang

Un Fils manager

*Cet esprit familial tentera de vous donner un plaisir
culinaire alliant le goût du terroir local et la gourmandise.
Notre brigade de cuisine ainsi que notre équipe de service est à
disposition pour que vous passiez un agréable moment.*

Carte d'ouverture

Mai - Juin

A votre écoute

*Pour notre 1er lancement,
n'hésitez pas à exprimer un retour constructif
durant ces deux premiers mois*



*Restaurant
Malian*

Menu du Chef - 59.-

Salade mêlée

Filets de Perches du Chef

Frites allumettes

Légumes de saison

Dessert et Café

Menu d'affaire - 69.-

Tartare de Saumon maison

Filet de Bœuf

Frites allumettes ou gratin dauphinois

Légumes de saison

Sauce vin rouge au thym ou Beurre maison

Dessert et Café



Restaurant Malian

Entrées

<i>Salade verte</i>	<i>6.-</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>8.-</i>
<i>Clin d'œil du boucher</i>	<i>18.-</i>
<i>Clin d'œil du pêcheur</i>	<i>19.-</i>

Entrées / Plats

<i>Escargots Mont d'or 6 pcs / 12 pcs</i>	<i>15.-</i>	<i>25.-</i>
<i>Caprese revisitée - Déclinaison de tomates</i>	<i>18.-</i>	<i>26.-</i>
<i>Printanière d'asperges blanches glacées</i>	<i>19.-</i>	<i>27.-</i>
<i>Sauce hollandaise et jambon de pays</i>		
<i>Tartare de Saumon, mangue et citron vert</i>	<i>19.-</i>	<i>27.-</i>
<i>Carpaccio de Bœuf, roquette, copeaux de parmesan</i>	<i>21.-</i>	<i>28.-</i>
<i>Et son huile d'olive du soleil</i>		

A partager

<i>Petite planchette mixte 2 personnes</i>	<i>20.-</i>
<i>Grande planchette mixte 4 personnes</i>	<i>35.-</i>
<i>Découverte de fromages</i>	<i>18.-</i>



Restaurant Malian

Nos Poissons

<i>Filets de perches du chef et sa marinade aux 2 nuits</i>	<i>42.-</i>
<i>Notre arrivage du jour</i>	<i>Sur demande</i>
<i>Cuisses de Grenouilles persillées et ail</i>	<i>45.-</i>

Nos Viandes

<i>Onglet de Boeuf sur le ventre</i>	<i>31.-</i>
<i>Bavette de Boeuf en surlonge</i>	<i>34.-</i>
<i>Entrecôte découverte de Cheval</i>	<i>39.-</i>
<i>Medaillon de filet de Bœuf</i>	<i>48.-</i>

Sur réservation pour Vendredi / Samedi / Dimanche

<i>Chateaubriand</i>	<i>68.-</i>
<i>Côte de Boeuf flambée et grillée au thym et à l'ail</i>	<i>75.-</i>

Sauces à choix

<i>Jus réduit aux saveurs de thym et échalottes</i>
<i>Beurre maison café de Paris</i>
<i>Parfum de sous-bois</i>



Restaurant Malian

Propositions de pâtes

<i>Spaghetti pesto vert</i>	<i>25.-</i>
<i>Pappardelle aux saumon</i>	<i>27.-</i>

Spécialités

<i>Charbonnade 3 viandes (min 2 personnes) - 300g</i>	<i>48.- (p.p)</i>
<i>Sauces ail, moutarde, curry, tartare</i>	
<i>Servie uniquement sur la terrasse</i>	
<i>Souris d'Agneau</i>	<i>65.-</i>

Accompagnements de notre carte

<i>Frites allumettes</i>	<i>Spaghetti</i>
<i>Gratin dauphinois "Malian"</i>	<i>Légumes de saison</i>



Restaurant Malian

Pour les enfants

Mathieu et Julian ont choisi

Filets de Poulet panure boulangère 20.-

Steak haché de notre boucher 21.-

Filets de perchettes 22.-

Compris un sirop et une boule de glace en dessert

Desserts

Selon humeur de la brigade 14.-

Tarte tatin renversée 16.-

Crème brûlée 15.-

Fondant moussoux au chocolat 17.-

Poisson : Selon arrivage, Suisse, Estonie, Pologne, Norvège

Bœuf: Suisse

Cheval: Suisse, Canada

Volaille: Suisse, France

Porc: Suisse



Restaurant Malian

Apéritifs

<i>Kir</i>	5.-	<i>Martini</i>	8.-
<i>Kir Royal</i>	6.-	<i>Suze</i>	8.-
<i>Bière pression blonde 33cl/50cl</i>	6.-/8.-	<i>Pastis</i>	8.-
<i>Bière pression blanche 33cl/50cl</i>	6.5/8.5	<i>Spritz</i>	10.-
<i>Monaco</i>	6.5	<i>Hugo</i>	10.-
<i>Verre Méthode Champenoise</i>	9.-	<i>Mojito</i>	11.-
<i>Prochatto du Château</i>	9.-	<i>Gin Beekeeper</i>	13.-
<i>Prosecco Ca del Doge</i>	9.-	<i>Gin Nordes</i>	14.-
<i>Porto</i>	8.-	<i>Gin les 2 Frères</i>	16.-

Soft

<i>Sirap</i>	2.-	<i>Schweppes indian</i>	4.5
<i>Valser plate</i>	4.- / 11.-	<i>Romanette citron</i>	4.5 / 13.-
<i>Valser pétillante</i>	4.- / 11.-	<i>Thomas Henry</i>	5.-
<i>Fanta orange</i>	4.5	<i>Kinley Tonic</i>	5.-
<i>Fusetea citron</i>	4.5	<i>Boxer s/alcool</i>	4.5
<i>Fusetea pêche</i>	4.5	<i>Espresso - Café</i>	3.7
<i>Coca-Cola</i>	4.5	<i>Capuccino</i>	4.5
<i>Coca-Cola zéro</i>	4.5	<i>Thé Sirocco</i>	4.-

Digestifs

<i>Abriocotine</i>	7.-	<i>Limonecello</i>	5.-
<i>Vieille prune</i>	9.-	<i>Vodka Absolut</i>	9.-
<i>Williamine</i>	9.-	<i>Rhum Diplomatico</i>	10.-
<i>Grappa</i>	9.-	<i>Rhum Don Papa</i>	10.-



Restaurant Malian

Vins Blancs

	<i>Verre</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chasselas Château de Duillier</i>	<i>6.-</i>	<i>18.-</i>	<i>25.-</i>
<i>Chardonnay Domaine Debluë</i>	<i>6.5</i>	<i>24.-</i>	<i>33.-</i>
<i>Pinot blanc Christophe Métroz</i>	<i>7.-</i>	<i>26.-</i>	<i>34.-</i>
<i>Sauvignon blanc Jacques Mugnier</i>			<i>32.-</i>
<i>Pinot gris Domaine des Sœurs</i>			<i>40.-</i>

Vins Rosés

<i>Rosé Gamay Christophe Métroz</i>	<i>6.5</i>	<i>24.-</i>	<i>33.-</i>
<i>Rosé Diluvio Domaine des Sœurs</i>	<i>6.7</i>		<i>34.-</i>

Vins Rouges

<i>Gamay Christophe Métroz</i>	<i>6.5</i>	<i>24.-</i>	<i>33.-</i>
<i>Pinot noir Volcanée Jacques Mugnier</i>	<i>6.7</i>		<i>34.-</i>
<i>Gamaret-Garanoir Domaine Debluë</i>			<i>38.-</i>
<i>Merlot "cuvée Isabelle" Domaine des Sœurs</i>		<i>36.-</i>	<i>44.-</i>
<i>Cabernet franc Château de Duillier</i>			<i>44.-</i>

Spécialités Vins Rouges

<i>Cuvée spéciale Domaine des Sœurs</i>			<i>45.-</i>
<i>Binôme Jacques Mugnier</i>	<i>7.-</i>	<i>30.-</i>	<i>45.-</i>
<i>Mara Château de Duillier</i>			<i>45.-</i>