CALL AND EAT A



### Apéro?

Planche à partager... ... ou pas! 19€

### LA PLANCHE DU MALAKOFF

Charcuterie, fromage & blablabla...

Rendez-vous sur notre carte boisson pour consulter nos coktails avec ou sans alcool!

### Pour <u>démarre</u>r

<b>Saumon Gravlax fait maison</b>
Foie Gras du Sud-Ouest fait maison
<b>Malakoff</b> 5€
Os à moêlle 12€ Pain grillé.

### Le Midi

Suggestion du moment 19€
Tartare de bœuf
Charolais 23e
Coupé au couteau. Servi avec frites maison et salade verte.



Malakoffs à volonté .... 25€
Salade verte.

# Dis papa, c'est quoi un Malakoff?

Le Malakoff vient du canton de Vaud en Suisse. Ce petit beignet de fromage frit est à la cuisine vaudoise ce que la tartiflette est à la Haute-savoie : une institution.

La légende dit que ce seraient des soldats vaudois ayant participé en 1855 à la prise de la forteresse de Malakoff à Sébastopol par Napéléon qui auraient inventé la recette de ce petit beignet. Revenus au pays, ils auraient décidé de l'appeler ainsi en souvenir de leur victoire.

Le Malakoff, c'est chaud, c'est croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, le Malakoff c'est réconfortant et culpabilisant en même temps... le Malakoff c'est vachement bon, mangez-en!

### La « véritable » Fondue Suisse

NON! La guerre de la fondue n'aura pas lieu.

Chacun essaie de s'approprier ses origines et pourtant, personne ne peut réellement se vanter de l'avoir inventée. Mais depuis le 19<sup>ème</sup> siècle la fondue est bel et bien devenue le plat national Suisse et dans chaque région, chaque famille, il y a un «truc» ou une déclinaison particulière...

Au Malakoff on la prépare avec du Gruyère & du Vacherin Fribourgeois AOP et elle est servie avec du pain et des pommes de terre grenaille vapeur.

### Fondue Suisse moitié/moitié .......... 25€

Gruyère & Vacherin Fribourgeois AOP. Servie avec salade verte, pain et des pommes de terre grenailles vapeur.

avec Viande séchée ou charcuterie ... 30€



# Nos Viandes d'exception



Toutes nos viandes proviennent de la boucherie METZGER à Rungis, bouchers de pères en fils depuis 1930. Notre sélection soignée vous permettra de vous initier à l'art de la viande et du goût.

Le conseil du patron :

Une bonne viande ça se déguste avec une jolie bouteille et une bonne sauce maison !

Chimichurri/BQQ/Béarnaise.

Le cœur de Rumsteak Wagyu (1) 200 gr 3	9€
L'onglet Black Angus (2) 300 gr 4	<b>1</b> €
Secreto de Pata Negra (3) 300 gr	5€
<b>Toutes nos viandes sont</b>	
servies avec des frites maison, salade verte, legumes de saison et une sauce au choix.	

### Les Kids

Fish & Chips	12€
Steak Wagyu 1) 100 gr	
<b>&amp; frites</b>	17€
Choisis ton siron rouge ou vert et la glace à	ľagu

(1) Australie, (2) USA, (3) Espagne.

## Nos Desserts

Notre brioche perdue caramel beurre salé 10€ Servie avec une boule de glace vanille.
Notre moelleux au chocolat 9€ Servi avec une boule de glace vanille.
LA base : Meringue, double crème de Gruyère & fruits frais 11€
Sorbet arrosé
Pot de glace artisanale "Les Belles Glaces" 6€ Sorbet fraise, caramel, chocolat Tanzanie ou vanille Bourbon.
Café Gourmand 11€

Dessert du moment .... 10c

### et pour faire glisser tout ça...

# Digeo?

<b>× Cognac Hennessy</b>	4cl <b>7€</b>
× Armagnac 4cl	9€
<b>× Rhum supérieur</b> 4c	14€
× Whisky supérieur	4cl. <b>14€</b>
× Eau de vie 4cl	6€
Poire, framboise, abrico	ot.
× Genépi 4cl	5€
× Chartreuse 4cl	7€
Verte ou jaune.	
× Get, Bailey's, Malibu	1 4cl <b>6€</b>
× Limoncello 4cl	5€
× Amaretto del	

TUBLES 75cl
Domaine de l'Olivette  Bandol42€  La nuit tous les chats28€
BLANCS 75cl
<b>Fendant "Les Bans"</b> Gérald Besse, Suisse
<b>Chasselas "Quintessence"</b> Vignes de paradis, Haute-Savoie37€
<b>Roussette "La Rouquine"</b> Domaine de la brune, Savoie33€
<b>Petit Chablis l'Enclos Bouchard <mark>Bio</mark> Bourgogne44€</b>
<b>Chardonnay Domaine Romarion</b> Pays D'Oc29€
<b>Uby nº4</b> Côtes de Gascogne31€
Pouilly fumé Laloué Loire44€
<b>Savennières "Fides" Morgat</b> Loire99€
<b>Verdejo 18/19 Menade</b> Espagne29€

### ROUGES 75cl

<b>Côtes d'Or Domaine Poulleau</b> Bourgogne, 202044€
<b>Vosne Romanee Lecheneaut</b> Bourgogne, 2020128€
Mondeuse Arbin "Arpens" Savoie, 201952€
<b>Hermas Domaine de l'Hermas</b> Côteaux du Larzac, 202045€
<b>Vacqueras Ondine Bio</b> Vallée du Rhône, 201939€
<b>Côte Rotie Bonnefond</b> Vallée du Rhône, 202079€
<b>Domaine de l'Agramante</b> Vallée du Rhône, 202131€
<b>Le loup dans la bergerie</b> Languedoc, 202129€
Malbec Mas del perie Cahors, 202037€



LA CAVE DU PATRON

### ROUGES Bordeaux

#### PESSAC LEOGNAN

Château Brown, 2018......69€ Château Malartic Lagravière, 2018 ......93€

#### **MARGAUX**

Brio de Cantenac Brown, 2016......59€ Château Ferrière. 2016......89€

#### **SAINT-JULIEN**

Réserve de Leoville Barton, 2015 .......59€ Langoa Barton , 2012 ......89€ Château Leoville Barton. 2002 ......209€

#### **PAUILLAC**

Réserve de la Comtesse. 2018 ......89€

#### SAINT-ESTEPHE

Château Meney, 2018 ......74€ Les Pagodes de Cos, 2018 .....89€

#### **HAUT MÉDOC**

Demoiselle de Sociando Mallet, 2016....54€ Château Sociando Mallet, 2012..........79€

#### **SAINT-EMILION**

Château Berliquet, 2013	.64€
Le Dragon de Quintus, 2016	79€
Virginie de Valandraud, 2018	99€

# **ROUGES Etrangers** 75cl

### Au verre 12,5cl

#### ROSÉ

La nuit tous les chats .....5,5€ BLANCS

### **Chardonnay Romarion** ...5,5€ **Uby n°4**

Côtes de Gascogne ......5,5€

#### ROUGES

L'Agramante	
Côte du Rhône	6
Malbec Mas del Perie	7
Côtes d'Or Pinot noir	8:

# « Ça fait toujours bien une citation blanche sur fond noir avec le nom de quelqu'un dessous »

- Quelqu'un -

30 Rue de Pressenage FR-74260 Les Gets

+33 (0)4 50 79 97 15





C'est possible! avec notre

### PRIVATE ROOM

\*

Salle indépendante pouvant accueillir jusqu'à 25 pers. assises. Vous serez seuls, isolés du monde et bénéficierez de toute la qualité de service du Malakoff!

Ça vous intéresse ? On en parle!