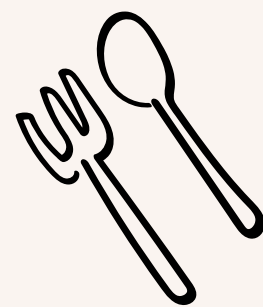




Menu de la Tour



ENTRÉES

LIT D'ASPERGES, BURRATINA, PESTO À L'AIL DES OURS, ÉCLAT

DE NOISETTES V GF

SALADE MÊLÉE ET CRUDITÉS DE SAISON GF V

TARTARE DE BAR AUX BAIES ROSES ET CORIANDRE

OS À MOËLLE RÔTI (MIN. 15MIN)

CROÛTE AUX MORILLES V

ENTRÉE 17

PLAT 27

SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES, GRUYÈRE, OEUF, POIS

CHICHES, CROUTONS DORÉS V

ENTRÉE 14

PLAT 24

VITELLO TONNATO

ENTRÉE 17

LES GUEULETONS

Filet mignon d'agneau rôti, jus aux herbes fraîches, pommes dauphine, légumes de saison 36

GF

Schnitzel de veau de La Tour, légumes de saison et pommes allumettes 39

45

La fondue vigneronne des Singes (viande de boeuf et veau suisse 250gr.), frites allumettes, salade et sauces maisons GF

Le T-bone de Savigny (30 min) GF 59

Pour 2 personnes, rassie sur os, servi avec ses accompagnements de saison p.p.

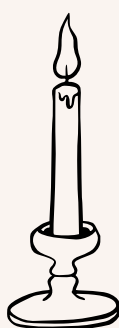
Sauce: Bordelaise ou Morilles (+7)

KIDS menu + Boule de glace barpapapa 15

Polpette sauce tomates, frites et légumes GF

Filets de perches croustillants (Loë), légumes et frites

Nuggets de poulet, frites et légumes



L'APÉRO

ACCRAS DE MORUE 15

de La Tour (5 pièces) GF

PERCHES DE LOË croustillantes 29

et tartare (200gr)

VIANDE SECHEE (200gr) GF 24

PLANCHETTE CHARCUTERIES 32

(160gr)

SAUCISSON DU MOMENT 12

VIEUX GRUYÈRE (100gr) V 12

PLATS



Filets de perches meunière, sauce tartare, frites allumettes-légumes de saison GF 39

Tartare de boeuf, frites allumettes et toasts 34

Fondue moitié-moitié V 26

Entrecôte de boeuf suisse rassie sur os, frites allumettes et légumes de saison GF 39

Sauce: Morilles ou Bordelaise(+7)

Filet de boeuf suisse, frites allumettes et légumes de saison GF 49

Sauce: Morilles ou Bordelaise (+7)

Gnocchi aux asperges, pesto à l'ail des ours, burratina 27

Vitello tonnato de la Tour servi avec frites ou salade GF 28

Pavé d'omble chevalier, sauce verveine et légumes de saison GF 34

La Croquante de Malakoff 25
(Salade de saison, crudités et bouchées panées fondantes au fromage)