

* Les *

BRUNCHS

les Dimanches et jours fériés 11h-15h

SUGGESTIONS

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Assortiment de pains et viennoiseries, confitures et beurre

13.-

BAGEL AU SAUMON

Pain au sésame, saumon fumé, fromage frais, ciboulette, avocat, citron jaune, frites de patates douces et salade de mesclun

24.-

LE CLUB DE L'ÉTOILE

Pain de mie, poulet fermier, bacon, iceberg, tomate, gruyère d'alpage et salade de mesclun

22.-

AVOCADO TOASTS

Pain toasté, avocat, guacamole, pickles d'oignons rouges, oeufs mollets, hollandaise citronnée, pousses d'oignons et salade de mesclun

22.-

LE TRIO DE TARTINES

Avocat, oeuf mollet et saumon fumé

22.-

LE HOLLANDAIS VOLANT

Oeufs mollets sur toasts, hollandaise citronnée, saumon fumé de Norvège, guacamole, pickles d'oignons rouges et mesclun

24.-

OEUFS BENEDICTE DU CHEF

Oeufs mollets sur toasts, hollandaise citronnée, bacon grillé, oignons frits, ciboulette et salade de mesclun

23.-

LE CANADIAN SUCRÉ

Pancakes au sirop d'érable, fruits et chantilly

14.-

LE CANADIAN FRUITS ROUGES

Pancakes au coulis de fruits rouge, fruits, chantilly et sorbet framboise

14.-

LE CHOCO VANILLE

Pancakes à la sauce chocolat noir, fruits, chantilly et glace vanille

14.-

BOWL AU LAIT VÉGÉTAL ET CHIA

Mélanges de graines caramélisées et fruits de saison

11.-

SUPLÉMENTS

Oeufs / bacon / pancake / fromage / frites de patates douces
guacamole / salade de mesclun

2.50

SMOOTHIE

Création du barman avec fruits de saison

9.-

JUS DE FRUIT FRAIS 3DL

Sur demande

6.50

À LA CARTE

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Toasts, salade et frites

32.-

SALADE CESAR DE L'ÉTOILE

Poulet fermier laqué au soja, parmesan, laitue romaine

26.-

SALADE DE CHEVRE CHAUD DE SOIGNONS

Figue, graines torrifiées, toasts grillés

24.-

TARTARE DE SAUMON A L'AVOCAT

Toasts, salade et frites

32.-

BURGERS

LE BURGER DE L'ÉTOILE

Pain au maïs, steak haché de boeuf, bacon, cheddar, iceberg et sauce cocktail

24.-

L'ORIENTAL

Pain au maïs, shawarma d'agneau à l'orientale, gruyère, coriandre fraîche, oignons rouges, iceberg et mayonnaise à la harissa

24.-

LE SUISSE

Pain au maïs, steak haché de boeuf, fromage à raclette, viande séchée des grisons, iceberg et mayonnaise au Cenovis

24.-

LE VÉGÉTARIEN

Pain au maïs, seitan lausannois, cheddar, iceberg, coleslaw et sauce barbecue

22.-

DOUCEURS

CRÈME BRULÉE

À la vanille bourbon de Madagascar et flambage caramel

11.-

LE PARIS - L'ÉTOILE

Choux à la crème Toblerone, praliné aux amandes et noisettes caramélisées

12.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)

Glace Vanille

14.-

CAFÉ GOURMAND

12.-

GLACE OU SORBET ARTISANAL (la boule)

4.50

Glaces : Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat grand cru à la fleur de sel, Daim, caramel au beurre salé, Coo-kies

Sorbets : Café, citron basilic, abricots du Valais, framboise

Origines viandes & poissons

Bœuf : Suisse / Allemagne

Porc, veau, volaille: Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande

Bar/Loup : Grèce

Saumon : Norvège

Crevettes : Vietnam

Poulpe : Espagne

Le personnel vous renseignera volontiers sur les présences possibles d'allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à nous communiquer vos hésitations

Etoile Blanche

Premium Quality



No Compromise!

— EST. 2007 —

TVA 7,7% incluse