

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT



DU 11.09.2023 AU 17.09.2023

SUGGESTION à 30.-

Chorizo grillé, légumes à l'étouffée et aïoli

ASSIETTE DU JOUR.....	19.50
AVEC MESCLUN OU SOUPE.....	23.50
MINI CAFÉ GOURMAND.....	6.50

LUNDI

Entrecôte parisienne, sauce vin rouge et échalotte, smash potatoes

ou

Salade grecque

MARDI

Keftas d'agneau, crème aux herbes et taboulé libanais

ou

Burrata, crème d'artichauts et pesto thaï

MERCREDI

Moules marinières, frites fraîches et mayonnaise maison

ou

Bo bun, nems aux légumes

JEUDI

Poulet karage, salade de carottes au gingembre et mayonnaise au wasabi

ou

Arranchinis aux tomates séchées et mozzarella et roquette

VENDREDI

Bagel de pulled porc, coleslaw et potatoes épicées

ou

Houmous citronné, pois chiches croustillants et tomates cerises rôties

DIMANCHE

Brunch



En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser au personnel qui vous renseignera volontiers

TVA 7,7% incluse

★ Menu ★

NOS ENTRÉES

TEMPURA DE CREVETTES 17.-

7 pièces avec mayonnaise légère au wasabi

CARPACCIO DE BŒUF 19.-

et copeaux de Grana Padano

CEVICHE À LA PÉRUVIENNE 19.-

filet de bar, letche de tigre et patates douces au four

BURRATA ECLATS DE PISTACHE 17.-

et copeaux de Grana Padano

TARTARE DE BŒUF

CLASSIQUE entrée 19.50

boeuf, toasts et salade plat (avec frites) 32.-

ASIATIQUE entrée 19.50

boeuf, toasts et salade plat (avec frites) 32.-

TARTARE DE SAUMON

CLASSIQUE entrée 19.50

toasts et salade plat (avec frites) 32.-

ASIATIQUE entrée 19.50

saumon, toasts et salade plat (avec frites) 32.-

NOS SALADES

SALADE CÉSAR DE L'ÉTOILE 26.-

poulet fermier cuit à basse température au soja, parmesan, tomates Datterino, salade, sauce César

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 24.-

mesclun, tomates Datterino, noix, figue, vinaigrette maison et chèvre grillé à la plancha et réduction de soja

NOS BOWLS

POKE SAUMON GRAVELAX 26.-

saumon gravelax, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, edamame, mesclun, sauce teriyaki maison

POKE THON 26.-

sashimi de thon, Crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, edamame, mesclun, sauce teriyaki maison

POKE VÉGÉTARIEN 26.-

falafels, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, edamame, mesclun, sauce tzatziki

LE SOIR UNIQUEMENT

CÔTE DE BŒUF environ 1 KG

+ OS À MOËLLE

+ FRITES

+ SALADE DE MESCLUN

béarnaise à l'estragon confit et jus de viande

POUR 2-3 PERSONNES

119.-

LES BURGERS frites et salade

BURGER L'ÉTOILE 24.-

buns brioché, steak haché de bœuf 180 gr, salade iceberg, oignons caramélisés, fromage cheddar et sauce maison

LE BISON 28.-

buns brioché, steak haché de bison 180 gr, salade iceberg, oignons caramélise, fromage cheddar

LE MEXICAIN 26.-

buns brioché, haut de cuisse de poulet panée, guacamole, oignons confis et salade

LE VEGGI 24.-

buns brioché hallumi grillé, salade iceberg, oignons caramélisés et tzatziki

NOS SUPPLÉMENTS

Frites de patates douces 2.50.- Bacon 2.-

Steak haché 8.- Fromage au choix 2.-

NOS PLATS

TATAKI DE THON 35.-

thon légèrement grillé, avec riz à sushi, sauce ponzu maison et avocat

CORDON BLEU DE DINDE 29.- / 2 pers 45.-

robe de corn flakes et sauge, frites de patates douces, salade et mayonnaise à la moutarde

COQUELET EN CRAPAUDINE 28.-

coquelet croustillant avec sauce secrète du chef, purée de pomme de terre maison et salade coleslaw

TRAVERS DE PORC CAMELISÉ 28.-

frites de pomme de terre épicées et légumes

ENTRECÔTE BEURRE MISO SHISO 38.-

entrecôte 180gr grillée servie avec salade et frites

NOS DOUCEURS

CRÈME BRULÉE MATCHA 10.-

FONDANT CHOCOLAT ET CRÈME PISTACHE 14.-

CARPACCIO D'ANANAS 14.-

CAFÉ GOURMAND 12.-

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4.50

Origines viandes & poissons

Bœuf : Suisse

Porc, veau, volaille: Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande

Bisons : Suisse / France

Bar : Grèce

Sardine : France

Saumon : Norvège

Crevettes : Viêt Nam

Calamar : Espagne

Cabillaud : Islande

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser au personnel qui vous renseignera volontiers

TVA 7,7% incluse