

La Carte soir

NOS ENTRÉES

- SOUPE DU JOUR MAISON** 9.-
au légumes de saison
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 6 PCS 12.-
12 PCS 22.-
- OS À MOELLE gratinée au four** 18.-
Pain grillé, thym, romarin

À PARTAGER *ou pas!!!*

- L'IGNACIO** 14.-
nachos, guacamole, sauce Cheddar
- L'HOUMOUS** 16.-
olives Kalamata deshydratées & tomates rôties
- LE CAMEMBER RÔTI** 18.-
pain grillé

NOS TARTARES *avec frites*

- BOEUF CLASSIQUE** 33.-
toasts, mesclun
- SAUMON DE NORVÈGE** 36.-
à l'orange, airelles, noisettes, mesclun

NOS SALADES

- SALADE CAESAR DE L'ÉTOILE** 26.-
salade romaine, filet de poulet cuit en basse température, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce caesar
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 24.-
mesclun, tomates cerises, noix torréfiées, airelles, toast de fromage de chèvre, miel

NOS BOWLS

- POKE THON** 26.-
thon mariné, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, edamame, mesclun, sauce Teriyaki maison
- POKE POULET** 26.-
poulet basse température, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, mesclun, sauce Teriyaki maison
- POKE VÉGÉTARIEN** 26.-
nems, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame, edamame, mesclun, sauce Teriyaki

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

CÔTE DE BŒUF environ 1 KG

+ FRITES

+ SALADE DE MESCLUN

béarnaise à l'estragon confit et jus de viande

POUR 2-3 PERSONNES

149.-

NOS PLATS

- PERCHES & CHIPS** 27.-
beignets de filet de perche, frites, sauce tartare
- ENTRECÔTE PARISIENNE 250GR** 39.-
frites, mesclun, sauce béarnaise

CORDON BLEU DE DINDE 29.- / 2 pers 45.-
robe de corn flakes et sauge, frites de patates douces, salade et mayonnaise à la moutarde

PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF 28.-
joue de boeuf braisée en basse température, écrasé de pommes de terre maison, parmesan

CROQUE MONSIEUR à la truffe noire 34.-
jambon cuit, Gruyère, béchamel, frites, mesclun

LES BURGERS *servis avec frites et salade*

- BURGER L'ÉTOILE** 24.-
Bun brioché, steak haché de bœuf 180 gr, salade iceberg, oignons caramélisés, cheddar, cornichons, sauce maison
- LE CERF** 28.-
Bun brioché, steak haché de cerf 180gr, chou rouge, jus de gibier
- LE PULLED PORK** 26.-
Buns brioché, épaule de cochon cuite en basse température, coleslaw, gorgonzola, sauce bbq
- LE VEGGI** 24.-
buns brioché hallumi grillé, salade iceberg, oignons frits, Tzatziki

NOS DOUCEURS

- TARTE CITRON MERINGUÉE** 12.-
- TARTE TATIN** 12.-
- FONDANT AU CHOCOLAT** 12.-
- CHEESECAKE ORÉO, CHOCOLAT BLC** 13.-
- CAFÉ GOURMAND** 12.-
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX** 4.50.-
Glaces : Vanille Bourbon, chocolat noir, caramel au beurre salé, café

Sorbets : citron, abricots du Valais, mangue, frais

Origines viandes & poissons

Bœuf : Suisse

Porc, volaille, veau : Suisse

Cerf : Espagne

Perche : Russie

Saumon : Norvège

Truffe : Tuber Uncinatum

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

TVA 8.1% incluse