

LA CARTE DU SOIR

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

NOS ENTRÉES

- Gaspacho du chef** 11.-
Arômes d'été, toast de pain au levain croustillant
- Burrata crémeuse 120gr** 17.-
Tomates anciennes à l'huile d'olive, basilic frais
- Saumon fumé de Norvège** 19.-
Abneh acidulé, grenade, jus herbacé, toast croustillant
- Os à moelle** 18.-
Rôti au four, ail confit, thym, romarin, pain grillé
- Aubergine rôtie et confite au four** 14.-
Feta, tomates confites, brunoise kalamata, grenade

Salade caesar de l'Etoile Blanche* 24.-

Emincé de cuisses de poulet suisse marinées au soja, copeaux de parmesan, tomates de saison, oeuf, salade romaine, carotte, sauce caesar aux anchois d'Espagne

*Option saumon fumé diponible + 4.-

NOS CRUDOS servi avec frites

- Tartare de boeuf traditionnel** 33.-
Roquette assaisonnée, trait de balsamique
- Ceviche de loup** 28.-
Mousse leche de tigre coriandre coco, zeste de citron, brunoise de poivrons
- Boeuf wagyu suisse en carpaccio** 28.-
Roquette assaisonnée, huile d'olive, citron
Supp burrata 5.50 Double 42.-

NOS BOWLS

- Quinoa tricolore assaisonné au vinaigre de riz | concombre | radis | carotte | wakame | edamame | avocat | chou rouge marinée
- Le thon** 28.-
Cube de thon Albacore mariné
- Le boeuf thaï** 28.-
Onglet de boeuf mariné façon thaï
- Le végétarien** 26.-
Tofu snacké, déglacé au soja

NOS GNOCCHIS

- Napolitain** 24.-
Sauce tomate maison, stracciatella di burrata, pesto
- Gorgonzola** 26.-
Crème de gorgonzola, cerneaux de noix, roquette
Supp burrata 5.50

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

Bœuf: Suisse | Volaille: Suisse ou france| Perche : Russie | Loup : Turquie |

Poulpe : Espagne

Saumon : Norvège | Thon : Sri Lanka

Cordon bleu de dinde 29.-/45.-

Robe de corn flakes et sauge, frites de patates douces
salade et mayonnaise à la moutarde et miel
1 ou 2 personnes

NOS PLATS

- Perches & chips** 28.-
Filet de perches en pâte à bières, frites et sauce tartare
- Brochette de poulet marinée citron gingembre** 26.-
Pomme de terre grenaille aux cébettes
- Poulpe grillé** 29.-
Houmous coriandre, pois chiches croustillants,brunoise d'aubergine, oignons pickles
- Filet de loup** 31.-
Citron confit, huile vierge herbacée aux agrumes, grenailles et haricot vert pœlés

Onglet de boeuf suisse 2 personnes 79.-

Deux garnitures au choix , sauce béarnaise
Frites | pomme de terre grenailles | haricot vert | salade

NOS BURGERS avec frites

- Le burger de l'Etoile** 24.-
Bun brioché, steack haché 160gr, salade iceberg, oignons confits et oignons rouges, cheddar, Tomates, cornichon, sauce burger
- Le gourmand** 28.-
Bun brioché, steak haché 160gr, lard grillé, salade iceberg, oignons confits et oignons rouges, fromage à raclette, cornichon, mayonnaise à la moutarde et miel
- Le veggie** 24.-
Bun brioché, halloumi, salade iceberg, oignons confits et oignons rouges, cornichon, tomates, abneh

NOS DOUCEURS

- Panacotta, dés de mangue, fruit de la passion** 9.-
- Mousse au chocolat de Madagascar 64%** 9.-
- Tiramisu original au café** 12.-
- Café gourmand** 14.-
- L'Etoile signature** 14.-
Glace yaourt, crème chantilly, framboise, brisures et coulis biscoff
- Glaces artisanales** 4.50
Vanille façon crème anglaise, chocolat noir, caramel salé, café des Indes, cookie
- Sorbets artisanaux** 4.50
Citron, abricots, mangue, framboise