

CAFÉS

Café, espresso, ristretto	3.60
Décaféiné	3.90
Renversé	4.-
Capuccino	4.20
Latte machiato	5.50

CHOCOLATS & BOISSONS CHAUDES

2.5dL

Chocolat, chaud ou froid	4.50.-
Ovomaltine, chaud ou froid	4.50.-
Chocolat /café viennois	5.50.-
Lait chaud ou froid	3.50.-
Thé noir et infusions	4.30.-
Thés Sirocco	4.30.-

Rooibos winter moment ou tangerine, gingembre citron, verveine, black chai, fruits rouges, camomille fleur d'oranger, menthe, earl grey, english breakfast, thé vert sencha



PETIT DÉJEUNER

9.-

Du lundi au vendredi

- 1 Café ou espresso ou ristretto
- 1 jus d'orange frais 2dl
- 1 croissant ou pain au chocolat



COCKTAILS

L'ordinaire (*Absolut/ Beefeater/ Jameson/ Havana/Olmeca*) 16.-

Cosmopolitan | Margarita | Moscow mule | London mule | Jamaïcan mule
Pornstar Martini | Last word | Lynchburg lemonade | Basil Smash | Daiquiri
Amaretto Sour | Whisky sour | Negroni

Apérol Spritz 10.-

Cynam'on Fire 18.-

Havana 3 ans, havana 7 ans, Cointreau, sirop de cannelle & clou de girofle,
ginger beer

Purple Star 18.-

Vodka Absolut lavande, liqueur fraise des bois, jus de citron, sirop de violette

Madeleine de Proust 18.-

Rhum Havana 7 ans vieillit aux notes de pomme cannelle et brioche beurrée

Madame Paulette 18.-

Tanqueray Bloomsbury, liqueur de Yuzu, sirop de gingembre, jus de citron vert

Roaring Twentie 18.-

Tanqueray Lovage, sirop de poivre vert, jus de citron vert, tranche de concombre

Old money fashion 20.-

Whisky Rye Bullet, sirop d'agave, angostura, bitter chocolat, ananas chocolat



SANS ALCOOOL

Magic Tonic 14.-

Tanqueray OO, Alpinesstonic

Meli Melo 11.-

Purée de fraise, nectar de poire, jus de citron, concombre, ginger ale

FINGER FOOD

Olives mélangées aux fines herbes	4.-
Frites, mayonnaise de l'Etoile Blanche maison	8.-
Frites de patate douce, mayonnaise maison	9.-
Oeufs mayonnaise façon traditionnelle	9.-
Frites et fromage fondu	12.-
Pissaladière, oignons confits , anchois, huile d'olive	12.-
Croquetas ibériques (6pcs)	12.-
Tomme vaudoise marinée à l'huile de thym	14.-
Oignons rings , sauce tartare	14.-
Demi saucisson espagnol, cornichons et pickles	14.-
Trilogie: tapenade olives, caviar aubergines, pois chiches	14.-
Chiffonade de jambon truffé	18.-
Emincé de bavette laqué au miel et au thym	22.-
Planchette de charcuterie et vacherin Fribourgeois	26.-



FORMULES

Hors rillettes et planchette de charcuterie & fromage	
3 choix	35.-
5 choix	50.-

VINS AU VERRE

Blancs

Chardonnay, Petit Chablis, Christophe & fils	7.50
Chasselas, Féchy, domaine La Colombe	5.50
Sauvignon blanc, coteaux du giennois	6.50
Johannisberg, Cordonier & Lamon	8.-
Pinot gris, domaine La Colombe	7.50
Merlot, La Jouvence, domaine du Montet	8.-

Rosés

Pinot rosé, domaine la colombe	6.-
Amour, Château d'Astros, côte de provence	7.50

Rouges

Pinot noir, domaine La Colombe	6.50
Humagne rouge de chamoson, cave la tornale	8.-
Gallota, garanoir, Sélééné, château Pictet-Lullin	8.50
Malbec, terroir d'altitude, Fortant	6.50

Merlot, gamaret, garanoir, La Jouvence, domaine du Montet	8.-
---	-----



VINS NATURELS AU VERRE

Le vin naturel provient de raisins cultivés en agriculture biologique ou biodynamique, cueillis à la main et vinifiés sans produits chimiques ni interventions humaines en cave.

PET'NAT

Chasselas, De Facto, domaine Lacolombe (La Côte)	7.50
--	------

PRESSIONS ET CIDRE

	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	5.-	8.-
Super Bock	5.-	8.-
Guinness Nitro IPA	5.50	9.50
Grimbergen Blanche	5.50	9.-
Schneider Weiss (3dl)	6.-	9.-
Grimbergen	5.50	9.-
Guinness	5.50	9.50
Valaisanne Pale Ale	5.50	9.50
Valaisanne Juicy IPA	5.50	9.50
Magners Original	5.50	9.50



BIÈRES BOUTEILLES

Coruja IPA, india Pale Ale 33cl (6.0%)	8.-
Valaisanne biere de cave 33cl (5,2%)	8.-
Punk IPA 33cl (5,4%)	8.-
Desperados 33cl (5.9%)	7.-
Corona Extra 33cl (mexico) (4.5%)	7.-
Duvel 33cl (belgique) (8.5%)	8.-
Feldschlosschen sans alcool blonde ou blanche 33cl	6.-



TVA de 8.1% incluse

APÉRITIFS

	4cl
Ricard (45%)	7.
Campari (23%)	7.-
Martini blanc/rouge/rosé (15%)	7.-
Pimm's n°1 (25%)	7.-
Suze (20%)	7.-
Porto blanc/rouge (19.5%)	7.-
Lillet blanc ou rose (17%)	7.-
Martini royal	9.50
Pimm's royal (25%)	18.-
Accompagnement 1dl maximum	+2.-



CHAMPAGNES & PROSSECO

	1dl	7.5dl
Eric le Grand Brut réserve	15.-	99.-
Prosecco	7.-	49.-
Dom Perignon		365.-
Cristal Roederer		395.-



KIRS

	1dl
Kir	6.-
Pêche, mûre, cassis, fraise, framboise, pamplemousse	
Kir royal	15.-
Pêche, mûre, cassis, fraise, framboise, pamplemousse	

LIQUEURS

	4cl
Malibu (21%)	10.-
Bailey's (17%)	10.-
Amaretto (28%)	10.-
Frangelico (20%)	10.-
Fernet branca (35%)	10.-
Kahlua (16%)	10.-
Cointreau (40%)	10.-
Grand marnier (40%)	10.-
Sambuca ramazotti (38%)	10.-
Kahlua liqueur de cafe (15%)	10.-
Chartreuse verte (55%)	15.-
Jaegermeister (35%)	10.-
Get 27 (21%)	10.-
Limoncello (25%)	8.-
Accompagnement 1dl maximum	+2.-

DIGESTIFS

	4cl
Abricotine (43%)	10.-
Williamine (43%)	10.-
Framboise (43%)	10.-
Cognac martell vsop (40%)	13.-
Cognac martell xo (40%)	25.-
Grappa (40%)	10.-
Calvados pere magloire vsop (40%)	13.-
Vieille prune (40%)	13.-

ALCOPOPS

Smirnoff Ice (5%)	7.-
-------------------	-----

SPIRITUEUX ACCOMPAGNÉS

	4cl	70cl
Vodka Wyborova (37,5%)	12.-	120.-
Rhum Havana 3 ans (40%)	12.-	130.-
Tequila Blanche Omelca (35%)	12.-	120.-
Whiskys Jameson (40%)	12.-	120.-
Gin Beefeater (40%)	12.-	120.-

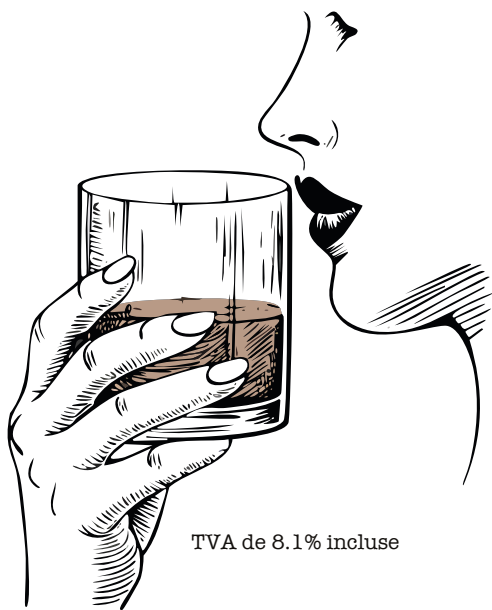


SPIRITUEUX

Vodka Ketel one (40%)	13.-	140.-
Vodka Grey Goose (40%)	14.-	160.-
Vodka Cîroc (40%)	14.-	160.-
Vodka Cristal Head (40%)	16.-	160.-
Rhum Havana especial(40%)	14.-	140.-
Rhum Havana 7 ans (40%)	15.-	160.-
Rhum Zacapa solera grand reserva 23 (40%)	16.-	180.-
Rhum Diplomatico (40%)	16.-	180.-
Cachaca Janeiro (40%)	12.-	140.-
Mezcal San Cosme Blanco	14.-	160.-
Tequila Omelca Reposado (35%)	14.-	160.-
Tequila Don Julio Reposado (38%)	16.-	180.-
Tequila Patron Café XO (35%)	18.-	180.-
Accompagnement 1dl maximum		+2.-

WHISKYS & BOURBONS

	4cl	70cl
Ballantine's (Blend scotch)	12.-	140.-
Jack Daniel's 40% (Tennessee)	14.-	160.-
Johnny Walker Black Label 40% (Blend 12)	14.-	160.-
Chivas Regal 12yrs 43%	14.-	160.-
Lagavulin 16yrs 43% (Islay scotch)	16.-	180.-
Oban 14yrs 43% (highland scotch)	16.-	180.-
Talisker 45% (skye scotch)	16.-	180.-
Talisker Sky 45.8% (skye scotch)	16.-	180.-
Caol Ila 12yrs 43% (islay scotch)	16.-	180.-
Dalwhinnie 43% (single malts double mature)	16.-	180.-
Glenmoragie Original 10yrs 40%	16.-	180.-
Laphroaig 10yrs 40%	16.-	180.-
Accompagnement 1dl maximum		+2.-



TVA de 8.1% incluse

GIN CRITIQUES

4cl

Gin Tanqueray Rangpur : (41.3%) Royaume-Uni 16.-

Croisement entre le citron et la mandarine. Ce gin attire l'attention avec ses notes d'agrumes

Gin Tanqueray 10 : (47.3%) Royaume-Uni 16.-

Des notes de pamplemousse rouge et blanc et un soupçon de jasmin. Milieu de bouche crémeux, presque beurré. Servi avec zeste de citron vert et pomme

Etsu double yuzu : Japon 16.-

Des saveurs citriques renforcé par les arômes de yuzu très frais et rafraichissant. Servi avec citron jaune et poivre de Sichuan

Gin Le Tribute : (43%) Espagne 16.-

Le genièvre, la lime, le pamplemousse, l'orange, le kumquat, la mandarine et le citron. Ce mélange confère au gin une fraîcheur vive, des notes d'agrumes intenses et un équilibre entre douceur et acidité. Servi avec zeste de pamplemousse

Gin Brooklyn : (40%) Etats-Unis 16.-

Saveur marquée d'agrumes, renforcé par le goût de baie de genièvre. Servi avec zeste de citron vert et jaune

Gin Martin Miller's Dry Gin : (40%) Islande/ Angleterre 18.-

Notes de concombre et de pétales de roses avec une eau glaciale Islandaise. Servi avec citron et feuille de basilic

Gin Villa Ascenti : (41%) Italie 18.-

Un gin frais et onctueux avec des notes d'agrumes, de thym et raisin de muscat. Gin triplement distillé provenant des collines du Piémont.

Gin Citadelle jardin d'été : (41,5%) France 18.-

La recette de base du gin Citadelle est enrichie ici par des ajouts d'écorces de melon, de yuzu, de zeste de citron et d'orange douce, apportant une touche fruitée et ensoleillée

Gin Empress 1908 : (42,5%) Canada 18.-

Notes de pamplemousse rose, gingembre, pétales de roses et du thé Fairmont Empress. Une belle couleur bleuté grâce au pigments de la fleur de pois.

Gin Bombay Sapphire premier cru : (47%) Royaume-Uni 18.-

Le Premium Cru Murcian Lemon Gin est un hommage aux citrons uniques de la région espagnole de Murcie, qui non seulement mûrissent juteusement sous le soleil méditerranéen, mais dont la peau est également séchée au soleil

GIN FRUITÉS

4cl

Gin Tanqueray Sevilla : (41%) Royaume-Uni

16.-

Travaillé à partir d'orange de Séville douces-amères pour offrir un goût fruité et piquant et équilibré avec les quatre plantes du classique Tanqueray London Dry gin. Servi avec orange déshydratée

Gin Mombassa Strawberry : (37,5%) Royaume-Uni

16.-

Un gin parfumé de fraises et obtenu au moyen de 3 distillats, imprégnés de fraises cultivées en Espagne et d'autres herbes aromatiques

Gin Nginious Summer : (42%) Suisse

16.-

Myrtilles, pêches, rhubarbe, fleur de jasmin et poivre blanc font de ce gin un mélange complexe et aromatique. Servi avec framboise et citron vert

Gin Edinburgh Honey Bramble: (40%) Ecosse

16.-

Elaboré en infusant l'Edinburgh Gin classic avec des mûres fraîches et du miel riche. Des notes de baies noires se mêlent au genièvre

Gin Normindia : (41,4%) France

16.-

Macérations inédites de quinze ingrédients botaniques : de la pomme, des oranges, quelques bâtons de cannelle, une poignée de coriandre, une bonne dose de genièvre, une pincée de clou de girofle, un soupçon de gingembre, une note de lys et sept autres tenus secrets

Gin Tanqueray royal : (41,3%) Royaume-Uni

18.-

Des arômes de cassis justes et de mûr mêlés à une douceur subtile avec des notes de vanille. Servi avec citron vert et baies rouges

Gin Ginuine : (40%) Suisse

18.-

Le palais est imbibé d'une interaction harmonieuse entre le genièvre et les pommes suisses récoltées à la main. Des notes d'herbes suisses complètent ce gin triplement distillé dans un alambic de cuivre

Gin Le Gin de Christian Drouin : (44%) France

18.-

L'ouverture en bouche est florale (fleur de pomme) et fruitée (framboise, cassis). La pomme fraîche en fin de bouche. Servi avec une rondelle de pomme

Gin Brockmans : (40%) Angleterre

18.-

Des notes de fleurs et de fruits rouges. Rond et fruité
Servi avec framboise et zeste d'orange

Gin Nordes : (40%) Espagne

18.-

Des notes florales fruitées, du thé d'hibiscus, de la verveine et du laurier. Framboise et fraise confite, fruits à noyau. Servi avec une feuille de laurier

GIN FLORAUX

4cl

Gin Hendricks : (41,40%) Écosse

16.-

Un gin floral avec des notes de concombre et de pétales de roses, très frais. Grand classique servi avec concombre et poivre

Gin Uncle Val's Botanical : (45%) Etats-Unis

16.-

Parfum frais de citron et de lavande une légère touche épicée et de baie de genièvre. Servi avec zeste d'orange et concombre

Gin mamie Ginna : (40%) Suisse

16.-

Gin Lausannois, mélanges de baies et épices invitant au voyage : lavande, galanga, sureau, poivre de timut et papaye. Servi avec poivre de timut et citron vert

Gin Uncle Val's Restorative : (45%) Etats-Unis

16.-

Note savoureuse et floral. Genièvre, coriandre, concombre et pétale de rose. Servi avec concombre et poivre noir

Gin Herno : (40.5%) Suède

16.-

Frais. Le genévrier est présent, avec un peu de douceur et beaucoup d'agrumes. Finale poivrée avec des notes de pin. Servi avec un zeste de citron jaune et menthe

Gin Monkey 47 : (47%) Allemagne

18.-

Pins, zeste de citron, thym, noix de muscade, cannelle, poivre noir, le goût de basilic combiné avec violettes et chèvrefeuille. Servi avec zeste de citron vert et citron jaune

Gin Deux Frères : (43%) Autriche

18.-

Des notes de genévrier, combinées avec un arôme floral en bouche, le goût est long et persistant. Servi avec zeste d'orange et romarin

Gin Brecon botanique : (43%) Royaume-Uni

18.-

Un gin oriental avec des notes botaniques ; tilleul, laurier, feuilles de cresson, suivi rapidement par la coriandre et une complexité de saveurs de gin

Roku : (47%) Japon

18.-

Notes de fleur de cerisier, zeste de yuzu et thé sencha. Spécifiquement Japonais et unique. Servi avec poivre rose et citron vert

Gin generous : (44%) France

18.-

Arômes de fleurs blanches, notes de baies et de citron, frais et aromatique. Servi avec basilic et poivre rose

GIN EPICÉS

4cl

Gin Uncle Val's Peppered : (45%) Etats-Unis 16.-

Un dry gin quintuplement distillé, aromatisé avec du genièvre, du citron, de la sauge, de la lavande et trois poivres différents.

Gin The Seventh Sense : (38.5%) Suisse 16.-

Goût fruité et épicé avec des notes de cardamome et de gingembre. Nuances de piment de la Jamaïque et de fève Tonka. Servi avec gingembre et romarin

Gin Citadelle Reserve : (44%) France 16.-

Savoureux et complexe, doux au palais. La fraîcheur des agrumes et de l'anis étoilé. Notes de vanille et de cannelle. Finale persistante. Servi avec bâton de cannelle et menthe

Gin Ophir : (40%) Angleterre 16.-

Saveur orientale, arômes épicés, notes de poivre noir, baies de cubèbe et coriandre. Servi avec citron jaune et clou de girofle

Gin Mombasa Club : (41,5%) Royaume-Uni 16.-

Il porte le nom du premier « private social club légendaire au Kenya ». L'arôme piquant du genièvre se distingue avant de s'adoucir progressivement

Gin Jaisalmer : (43%) Inde 18.-

Notes subtiles de poivre, coriandre et écorce d'orange. Rond et légèrement épicé avec une pointe de citronnelle. Servi avec orange et poivre de Sichuan

Gin Saffron gin : (40%) France 18.-

Safran intense, il contient également du genièvre, de la coriandre, du fenouil, de la racine d'angélique, des zestes de citron et d'orange. Servi avec orange et baie rose

Gin Audemus pink pepper: (44%) France 18.-

Un gin audacieux, mélange de 9 plantes infusée indépendamment dans un alcool de grain neutre. Corsé et aromatique, servi avec baie rose et citron jaune

Gin Boatyard old tom spicy winter solstice: (41%) Irlande 18.-

Saveurs hivernales naturelles d'oranges confites avec des notes de gingembre, muscade et d'anis étoilé.

Gin Nikka Coffey gin : (47%) Japon 18.-

Basée sur des distillats de maïs et d'orge. Arômes de poivre sensho et notes de yuzu. Servi avec citron jaune et poivre rose

GIN HERBACÉS

4cl

Gin Mare : (42.7%) Espagne

16.-

Arômes frais et méditerranéens du thym, romarin et basilique

Servi avec basilic et romarin

Gin Turicum : (41.5%) Suisse

16.-

Frais, vert et avec une touche d'agrumes. Le genévrier et les pointes de pin laissent une fraîcheur de forêt dans la bouche. Servi avec zeste de pamplemousse et basilic

Gin Bisbino : (40%) Suisse

16.-

Goût doux et délicat, une saveur sèche avec une légère prédominance des notes d'agrumes. Servi avec zeste de citron jaune et citronnelle

Gin Elephant : (45%) Allemagne

16.-

Herbacé. Épices, baies sauvages, douces notes de réglisse et de pommes fraîches. Servi avec pomme et gingembre

Tanqueray Lovage : (47,3%) Royaume-Uni

16.-

Un gin aromatique et herbacé, principalement des notes de livèche, persil et angélique.

Servi avec citron jaune et romarin

Gin Morris : (47%) Suisse

18.-

Des arômes équilibrés d'herbes alpines, légère touche d'agrumes. Servi avec citron jaune et romarin

Gin Costworld : (46%) Angleterre

18.-

Légèrement épicé et minérale, dominé par le laurier. La lavande et le citron vert laisse une sensation de fraîcheur. Servi avec citron vert et romarin

Botanist 22: (46%) Royaume-Uni

18.-

Un mélange de 22 plantes autochtones poussant à l'état sauvage sur l'île d'Islay. Un gin herbacé avec des notes florales. Servi avec citron vert et basilic

Gin Ki No BI : (45,7%) Japon

18.-

Le gin est produit à partir d'alcool de riz et de onze plantes japonaises.

Arôme frais de poivre Sansho avec des notes d'herbes et de bambous. Genièvre, gingembre et épices sur une longue finale

Gin Audemus Umami : (40%) France

18.-

La note de base de ce gin provient de câpres importés directement d'une coopérative au sud de l'Italie, et distillés à 45 degrés pour maintenir leur arôme frais. Ce distillat est combiné avec une infusion de parmesan

SOFT DRINKS & MORE

	33cl
Coca Cola / Coca Cola zero	5.-
Fanta	5.-
Thé froid citron / pêche (3dl)	4.-
Thé froid citron / pêche (5dl)	6.50
Jus de pommes ramseier	5.-
San bitter rouge (1dl)	4.50
Red bull	7.-
Limonade (3dl)	4.-
Limonade (5dl)	6.50
Alpiness tonic / bitter lemon / ginger ale (2dl)	5.-
Thé froid maison (3dl)	4.50
Thé froid maison (5dl)	7.50



JUS DE FRUITS ET NECTARS

Orange, pamplemousse, cranberry, pêche, abricot, tomate, orange, poire 4.50.-

Jus d'orange frais 2dl : 5.50 3dl : 7.-



EAUX MINÉRALES

Perrier (eau pétillante) 33cl	5.-
Arkina verte (eau pétillante) 50cl	5.50
Arkina bleu 50cl	5.50

SERVICE CONTINU

SAMEDI & DIMANCHE



Pâté en croûte	15.-
<i>Recette originale d'Auguste Escoffier</i>	
Burratina	22.-
<i>Compotée de tomates ananas, huile infusée au basilic</i>	
Salade Caesar	26.-
<i>Salade romaine, oeuf dur, corutons, sauce originale, parmesan et poulet</i>	
<i>Recette originale de Cesare Cardini, créée le 04 juillet 1924</i>	
Salade de chèvre chaud	24.-
<i>Salade de feuille de chêne rouge, tomates, oignons, oeuf dur, toast de chèvre chaud au miel</i>	
Perches & chips	26.-
<i>Filet de perche en pâte à bière, frites et sauce tartare</i>	
Cordon bleu au gruyère	29.-
<i>Salade feuille de chêne, frites, mayonnaise au miel</i>	
Burger de l'Etoile	26.-
<i>Bun brioché, steak haché de 160gr, vacherin fribourgeois, sauce moutarde à l'ancienne et miel, salade, tomate, oignons</i>	
Burger végétarien	24.-
<i>Bun brioché, halloumi frit, vacherin fribourgeois, salade, tomate, oignons fromage frais battu</i>	
Coulant chocolat noir	10.-
<i>Caramel beurre salé, crème fouettée à la vanille</i>	
Café gourmand	14.-
<i>Assortiment de couceurs sucrées</i>	
Glaces & sorbets	4,5.-
<i>Vanille, chocolat noir, caramel salé, café des indes, cookie, citron, abricot, mangue, framboise</i>	