

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT



ENTRÉES

Céleri rémoulade, râpé par nos soins	7.-
Œuf mayonnaise façon traditionnelle	9.-
Velouté de potimarron, crème fouettée à l'huile d'olive, graines de courges torréfiées	11.-
Pâté en croûte, recette originale d'Auguste Escoffier	15.-
Blinis fait maison, saumon fumé de Norvège, fromage frais battu, jus d'herbes et pickles	16.-
Foie gras de canard maison, mi-cuit au naturel, chutney de myrtilles	18.-

SALADES

Salade Caesar	26.-
<i>Suprême de poulet croustillant, salade romaine, oeuf dur, croutons, sauce originale, grana padano</i>	
<i>Recette originale de Cesare Cardini, créée le 04 juillet 1924</i>	
Salade Chèvre chaud	24.-
<i>Salade de chêne rouge, tomate, oignons, oeuf dur, toast de chèvre au miel</i>	

PLATS

Perche & chips, filets de perche en pâte à bière, frites et sauce tartare	26.-
Poulpe grillé à la plancha, riz safrané façon paëlla au bouillon de fruits de mer	29.-
Dos de saumon norvégien, grillé côté peau, crème d'oseille montée au beurre écrasé de pomme de terre	28.-
Cordon bleu de dinde au gruyère, salade feuille de chêne, frites patate douce	1 pax/29.-
mayonnaise au miel	2 pax/45.-
Bavette à l'échalote, grand classique des brasseries parisiennes, fondante et goûteuse, accompagnée de frites	32.-
Burger de l'Etoile	26.-
<i>Bun brioché, steak haché de 160g, 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>	
Tartare de bœuf préparé par nos soins, salade de feuilles de chêne rouge, frites	32.-
Tortiglioni au jambon truffé, crème de grana padano	28.-

DESSERTS

Coulant chocolat noir, caramel beurre salé, crème fouettée à la vanille	10.-
Tarte du jour, sur une base de pâte sucrée empruntée à un célèbre pâtissier	9.-
Dessert de l'Etoile, St honoré revisité aux spéculos & crème biscoff	12.-
Suggestion du pâtissier	12.-
Glaces artisanales	4,5.-
<i>Vanille façon crème anglaise, chocolat noir, caramel salé, café des Indes, cookie</i>	
Sorbets artisanaux	4,5.-
<i>Citron, abricot, mangue, fraise</i>	
Café gourmand, assortiment de douceurs sucrées	14.-

TVA de 8.1% incluse

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

Bœuf : suisse / Volaille : Suisse ou France / Perche : Russie / Poulpe : Espagne

Saumon : Norvège