

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

LE MIDI - EN SEMAINE

PLAT DU JOUR: VÉGÉTARIEN: 20.- / POISSON: 22.- / VIANDE: 24.- | FORMULE: ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 29.-

POUR COMMENCER

SALADE MIXTE CROQUANTE	10.-
FOIE GRAS ET CHUTNEY SUR TOAST	15.-
OS À MOELLE <i>Cuit au four, persillade et pain grillé</i>	15.-
FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS <i>Persillade et oeuf poché</i>	16.-
MINI MALAKOFFS	12.-
SOUPE À L'OIGNON <i>Gratinée au Gruyère, façon Lyonnaise</i>	12.-
BOUCHÉES DE BOEUF EN TARTARE	13.-

POUR LA SUITE

PLAT ENFANT: 12.-
DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE

TRAVERS DE PORC CONFITS <i>Confits 12h, laqué au miel et au romarin, servi avec une purée de pommes de terre et carottes glacées</i>	32.-
TARTARE DE BOEUF <i>Coupé au couteau, servi avec frites et toasts</i>	34.-
FILET DE DAURADE <i>Légumes fondants, beurre blanc parfumé au citron</i>	34.-
* PARMENTIER DE CANARD <i>Canard confit, foie gras gratiné aux herbes</i>	36.-
BOUCHÉE À LA REINE <i>Garnie de rognons, ris de veau et champignons forestiers</i>	34.-
SALADE CÉSAR <i>Sauce traditionnelle et poulet grillé</i>	28.-
* PÊCHE DU JOUR	SELON ARRIVAGE

GORDON-BLEU

Servi avec légumes et gratin de pommes de terre

LE CLASSIQUE <i>Volaille, Gruyère et jambon de campagne</i>	29.-
* LE MONTAGNARD <i>Volaille, lard et raclette</i>	32.-
* LE VALAISAN <i>Volaille, Gruyère et viande séchée</i>	32.-

NOS VIANDES

Accompagnements et sauce au choix

BAVETTE CHAROLAISE	24.-
ENTRECÔTE PARISIENNE	26.-
LA PIÈCE DU BOUCHER	SELON ARRIVAGE

— NOS ACCOMPAGNEMENTS —

SALADE	3.-
LÉGUMES DU MARCHÉ	3.-
GRATIN DE POMMES DE TERRE	5.-
FRITES MAISON	5.-

— NOS SAUCES —

BEURRE COMPOSÉ DE L'ÉTOILE	3.-
ÉCHALOTE	4.-
POIVRE	5.-
JUS DE VIANDE	4.-

VÉGÉTARIEN

FEUILLETÉ FORESTIER <i>Champignons des bois à la persillade et oeuf poché</i>	29.-
SALADE CÉSAR <i>Sauce traditionnelle et malakoffs</i>	28.-

DESSERTS

* PLATEAU DE FROMAGES <i>Pain, raisins et chutney</i>	17.-
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Coeur de chocolat noir et boule de glace</i>	14.-
* FINANCIER À LA PISTACHE <i>Moelleux aux amandes</i>	14.-
PANA-COTTA DE SAISON <i>Garnie d'un croustillant de miel</i>	10.-
CRÈME BRULÉE <i>Crème à la vanille, caramélisée</i>	12.-
MIGNARDISES GOURMANDES <i>Café ou thé accompagné de douceurs</i>	14.-
MERINGUE CRÈME DOUBLE <i>Crème de la Gruyère, fruits</i>	12.-

* (UNIQUEMENT LE SOIR)