

LE MIDI - EN SEMAINE

Entrée et plat du jour : 22.- | Formule: Entrée, plat, dessert, café: 27.-

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

POUR COMMENCER

Oeuf mollet <i>Purée de panais, pâte filo, tombée d'épinards, chips de pain, émulsion aromatisée à la truffe</i>	16.-
Os à moelle <i>Persillade, jus de viande et pain grillé</i>	16.-
Salade mixte croquante <i>Mélange de graines</i>	10.-
Mini Malakoffs <i>Sauce aioli, légumes vinaigrés</i>	12.-
Foie gras mi-cuit <i>Chutney aux oignons, salade, pain brioché</i>	19.-

PLATS

Plat enfant : 12.-
Demandez à notre équipe !

Saucisse à rôti de veau <i>Purée de pommes de terre, légumes, sauce à l'échalote</i>	27.-
Tartare de boeuf du chef <i>Frites maison, tuile de parmesan</i>	34.-
Burger de l'Etoile <i>Sauce BBQ, crudités façon coleslaw, Gruyère, frites maison</i>	26.-
Pêche du moment <i>Selon arrivage</i>	

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Boeuf: CH / DE
Porc: CH
Volaille: FR / CH
Charcuterie: IT / ESP / CH / DE

ALLERGÈNES

Pour toute question concernant les allergènes ou la composition des plats, veuillez vous adresser à un membre du personnel de service.

SALADES & VÉGÉTARIEN

Rösti forestier <i>Fromage gratiné, oeuf au plat, légumes vinaigrés</i>	29.-
Feuilleté aux champignons <i>Oeuf mollet, émulsion aromatisée à la truffe, persillade</i>	31.-
Salade César <i>Volaille ou végétarienne (mini malakoffs)</i>	28.-
Salade du moment <i>*Uniquement à midi</i>	22.-

NOS VIANDES

Bavette 200g <i>Beurre composé de l'Etoile, gratin dauphinois, légumes</i>	32.-
Entrecôte parisienne 200g <i>Beurre composé de l'Etoile, gratin dauphinois, légumes</i>	36.-
Spare ribs 500g <i>Cuisson basse température 4h, miel & romarin, frites, sauce BBQ</i>	34.-

SAUCES (SUPPLÉMENT)

Jus de viande	2.-
Sauce au poivre	2.-
Sauce aux échalotes	2.-

CORDON-BLEU (DINDE)

Le Classique <i>Jambon de campagne, Gruyère AOP, frites, salade, sauce Mornay</i>	29.-
Le Vaudois <i>Façon papet, frites, salade</i>	32.-
Le Montagnard <i>Lardons, oignons, raclette, crème, jus de viande, frites, salade</i>	32.-

DESSERTS

Fondant au chocolat <i>Glace vanille, compotée de fruits rouges</i>	15.-
Crème brûlée de saison	12.-
Tarte au citron <i>Meringue concassée</i>	12.-
Mignardises gourmandes <i>Servies avec une boisson chaude</i>	15.-
Meringue crème double <i>Fruits rouges</i>	12.-

ACCOMPAGNEMENTS

Salade	3.-
Purée de pommes de terre	5.-
Légumes du marché	5.-
Frites de patates douces	7.-
Frites maison	5.-
Gratin dauphinois	6.-

