

CARTE d'été

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf WAGYU	22
Huile d'olive, citron, roquette, parmesan, balsamique, toasts	
Salade de feuilles de saison	8
Bruschettas au poulpe	15
Gaspacho à ma façon	11
Soupe froide de tomates, melon, huile de basilic et focaccia	

CRAQUEZ POUR LES SALADES D'ÉTÉ

Salade Gruérienne	23
Lardons grillés au miel, fromage gruyère, œufs durs, croûtons, mesclun de salade, tomates, sauce maison	
La Mexicaine	26
Poulet grillé, poivrons, maïs, tomates, avocats, mangue, mesclun	
L'italienne	19
Burrata, huile de basilic, tomates, crumble d'amande et miel	

PLATS FROIDS

Roastbeef froid de bœuf	30
Salade, pommes frites, sauce tartare maison	
Tartare de bœuf 180gr	35
Toasts, beurre	

N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances alimentaires.



PLATS CHAUDS

Beignets de féra (suisse)	25
Sauce tartare, 6 pièces	
Burger	28
Steak haché de bœuf maison, cheddar, bacon, oignons, tomate, salade, sauce barbecue	
Spare ribs à l'américaine	38
Pommes frites, sauce barbecue	
Tagliata de bœuf Simmental	42
Roquette, vinaigre balsamique, parmesan, pignons, basilic	
Crevettes à l'ail et citron	28
Huile d'olive extra vierge	
Gambas à l'indienne	35
Curry maison, lait de coco et son coulis de mangue, servi avec du riz parfumé	



PLATS ENFANTS

Chicken nuggets, pommes frites	13
Penne Sauce tomate	10
Portion de frites	6



POUR UN ÉVÉNEMENT SPÉCIAL (sur demande*)

Paëlla mixte, végétarienne, poulet
(dès 10 personnes)

Fondue chinoise, boeuf et/ou poulet coupé au couteau
(dès 4 personnes)

* Décrivez votre événement et nous nous occupons du reste:
www.l-etoile-d-or.ch/célébrez-chez-nous

DESSERTS

Crème brûlée aux zestes d'orange et de citron	10
Dessert du jour	10
Tarte Tatin et glace à la vanille	10

Pour toute question concernant la composition de nos plats, notre personnel se tient à disposition pour vous renseigner.

Provenance de la viande/du poisson /du pain:

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Poulet : France/Suisse

Chicken nuggets : Brésil

Crustacés : Inde

Pain: Suisse

SUIVEZ-NOUS

Vous aimez nos plats?

Partagez vos moments gourmands sur les réseaux sociaux et n'oubliez pas de nous étiqueter.

