



Buffet à 38.- et œufs à la carte hors boisson



Auberge de l'Étoile

LIEU D'ÉPICURIEN DEPUIS 1710 La Rippe



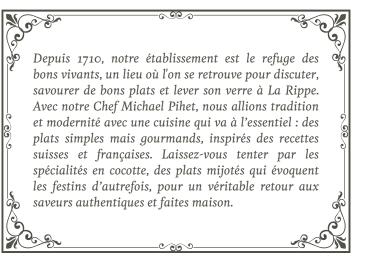
Domaine de la Diligence Z. Luins, 2023 | 4 ıdl

POUR COMMENCER

Pâté en croûte de chasse, pistaches, abricots, pickles de raisins | 23

Œuf parfait à la façon meurette, réduction jus de veau à la crème de cassis, lard paysan | 19

Terrine de chasse, noisettes du Piémont, oignons fumés, pickles de chou | 19



Poireau brûlé, bouillon dashi, confit de jaune d'oeuf et bonite séchée, algue nori, chips tapioca | 21

Tarte tatin de fenouil, saladine, vinaigrette à l'huile de noix (v) | 19

CHOUETTE! SPÉCIALITÉS EN COCOTTE

Bœuf Bourquignon

vin rouge, carottes, oignons, lardons, champignons, purée maison | 39

Blanquette de veau

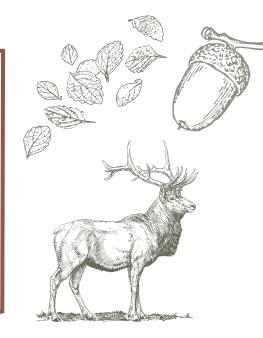
carottes, oignons, champignons, crème, bouillon, citron, riz sauvage | 42

★ LA CHASSE EN COCOTTE ★

Civet de sanglier

marrons au cointreau, lard paysan, purée de courge | 36

nos mijotés sont servis dans des cocottes pour une personne ou plus.



TOUS NOS PLATS DE VIANDE DE CHASSE SONT BIEN ACCOMPAGNÉS...

Un nouveau chariot à fromage ! Une sélection

sincère, généreuse et pleine de caractère.

Chou rouge

Spätzli maison

Poire à Botzi pochée

Marrons au cointreau

Confiture d'airelles



Menu de la semaine

Entrée / Plat 25

Plat / Dessert 25

OU

Entrée / Plat / Dessert 29

servi en semaine,

uniquement le midi.

Filets de perche! Tous les vendredis

★ LA CHASSE ★

Noix de cerf, sauce chasse légèrement fumée, accompagnements de chasse | 38

Selle de chevreuil, sauce grand veneur, accompagnements de chasse | 48

La chasse au champignon portobello, céleri, poire, mûre (v) | 36

LA VIANDE

Parmentier de joue de boeuf, jus vin rouge | 38

LE POISSON

Pavé de bar, caviar de truite, pousses d'épinards, écrasé de pommes de terre | 38

Quenelles de brochet du lac, sauce nantua, nage d'écrevisse | 42

LA PÂTE

Coquillettes des sales gosses, jambon à l'os, tapenade de truffe et gruyère | 34

Notre carte de chasse est disponible du 1er octobre au 30 novembre

Les petites douceurs...

Chariot de fromages | 16

Tartelettes vermicelles de marrons, ganache vanille, insert figue | 14

Paris-Brest | 16

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier (préparation en salle) | 18

Moelleux au chocolat et boules de glace vanille pour 2 personnes (10 min) | 22

Boule de glace artisanale bio

vanille, mangue, cannelle, meringue suisse, café, abricot / lavande, pistache, fraise, sorbet chocolat, citron, framboise | 4.5



VIN AU VERRE 1DL

Blanc Pinot Blanc, Cave des Ruaz, Vinzel, Sauvignon, Fagot, Vendée......6.5

Rosé

Pink Legend, Gregory Bubloz, Domaine de la Diligence, Luins, 2023.....5.5

Champagne

Chapuy Terroir, 2023.....14.5

Rouge

Gamaret, Le Relais Rouge, Domaine Z, Luins, 2022.....6 Syrah /Grenache, Domaine Dernacueillette, Languedoc-Roussillon, 2019..... Cabernet Franc, Rocheville Le Page, Vallée de la Loire, 2023......6.5 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône 2022.....6.5 Pinot Noir, Frères Dutruy, Founex

APERITIFS

1 FS BOISSONS

MINERALES & SOFTS

Prosecco	.8 I	Henniez Bleue 50 cl5.8
Kir7		Henniez Bleue 75 cl7
Kir Prosecco		Henniez Verte 50 cl5.8
Kir Royal16		Henniez Verte 75 cl7
Cidre Mr. Yellow6.		Perrier 33 cl6
Martini Rouge		S.P. Bitter Rouge 10cl6
Martini Blanc	.7	Thé Froid Citron 33 cl5.8
Ricard 4cl	.7	Thé Froid Pêche 33 cl5.8
Fernet Branca5	5 .	Jus de Pomme 30 cl5.8
Suze	۱.8	Vivi Cola 33 cl6
Porto Rouge	8	Vivi Cola zéro 33 cl6
Black Label		Sinalco 30 cl5.8
Chivas 12 ans	6	Schweppes Tonic / Ginger /
Macallan 12 ans2	4	Bitter 20cl5.5
Ballantines	11	Pomalo 30 cl6
Jameson	2 .	Jus d'orange 2 dl5.9
Jack Daniels	3 I	Nectar d'ananas 2 dl5.9
Hendricks Gin1	6 .	Jus de Tomate 2 dl5.9

DIGESTIFS

Abricot Morand	13
Prune Morand	13
Williamine Morano	d13
Vieille Poire	14
Vieille Prune	14
Vieil Abricot	14
Chartreuse Verte.	16
Moitié-Moitié	13
Amaretto	9
Grappa	12
Baileys	9
Limoncello	
Get27	9
Remy Martin	18
Martel	15
Grand Marnier	9
Vodka Absolut	10
Belvedere	14

BIÈRES

Cap'Taine Mousse BI 0.

Blonde / Blanche	
0.2dl	.4/4.4
0.3dl	.5/5.8
0.5dl	.8/8.8
IPA	6.9
Guinness Brune 33cl.	8
Bière des Amis (sans	
alcool) 33cl	6.8

CAFÉS & THÉS

Ristretto	3.9
Espresso	3.9
Café	.3.9
Renversé	5.2
Cappuccino	6
Thé Noir	4.2
Thé Vert	.4.2

Origines poissons: brochet et écrevisse: CH ou FR, Bar: FR | Origine viande: chasse: CH ou FR, boeuf et veau: CH ou zone franche | Origine pain: Maison Brega, Gingins, Suisse | Prix affichés TVA 8.1% incluse Midi (Mardi - Samedi): 11h30 - 14h00 Soir (Mardi - Samedi): 18h00 - 23h00 Brunch (Dimanche): 11h00 - 15h00

Zacapa.....16 Diplomatico.....16