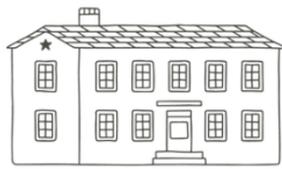


CARTE N°2

BRUNCH

Tous les dimanches
11h-15h
Buffet à 38.- et oeufs à la carte
hors boisson



Auberge de l'Etoile

LIEU D'ÉPICURIEN DEPUIS 1710
La Rippe

Depuis 1710, notre établissement est le refuge des bons vivants, un lieu où l'on se retrouve pour discuter, savourer de bons plats et lever son verre à La Rippe. Avec notre Chef Michael Pihet, nous allions tradition et modernité avec une cuisine qui va à l'essentiel : des plats simples mais gourmands, inspirés des recettes suisses et françaises. Laissez-vous tenter par les spécialités en cocotte, des plats mijotés qui évoquent les festins d'autrefois, pour un véritable retour aux saveurs authentiques et faites maison.

LE CHASSELAS



Domaine de la Diligence Z,
Luins, 2023 | 4
1dl

POUR COMMENCER

Velouté du moment | 12

Salade mêlée, légumes du maraîcher, pickles d'oignon rouge, vinaigrette de l'Etoile | 14

Poireaux mimosa à l'étouffée, éclats de noix de cajou, huile au safran | 17

Escargots de Bourgogne, persillade en espuma | 19

Pâté en croûte de l'Auberge | 19

Chou-fleur rôti au curry et aux fruits secs | 21

Gravlax de saumon à la betterave et avocat | 22

Maquereau confit au whisky fumé | 23

LE COCKTAIL



SPRITZ DU COIN
proZco, aperol, eau pétillante | 14

SPECIALITÉS EN COCOTTE



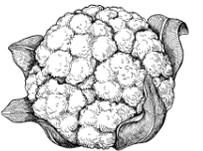
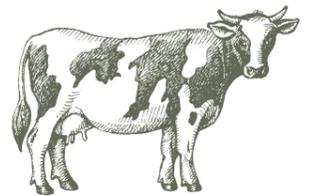
Bœuf Bourguignon

vin rouge, carottes, oignons, lardons, champignons, purée maison | 35

Blanquette de veau

carottes, oignons, champignons, crème, bouillon, citron, riz sauvage | 38

nos mijotés sont servis dans des cocottes pour une 1 personne ou plus.



BIEN ACCOMPAGNÉ ★

Gratin Dauphinois
Cocotte de légumes
Frites de La Rippe
Riz sauvage

LA VIANDE

La saucisse purée Maison Chappuis, jus à la moutarde | 29

Bœuf tartare coupé au couteau, assaisonné selon vos goûts ★ | 36

Pomme de ris de veau glacée au beurre, laitue braisée, sauce vin jaune | 42

Parisienne de boeuf en tagliata (200g) et sauce chimichurri ★ | 44

LE POISSON

Filets de perche meunières (200g), sauce tartare maison, frites à discrétion | 36

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

Bar entier grillé, sauce vierge, fenouil en deux textures, olives kalamata | pour deux personnes, découpe en salle | 80

LA PÂTE

Ravioles de Royans, espuma parmesan | 29

LE VÉGÉTAL

Poêlée de soja texturé, sauce satay, pleurotes de panicaut | 31

Les petites douceurs...

L'assiette de fromages | 13

Riz au lait, popcorn, caramel beurre salé | 11

Baba au rhum | 13

Paris Brest | 16

Moelleux au chocolat et boule de glace meringue suisse pour 2 (10 min) | 22

1 - 2 - 3 boules de glace artisanale bio vanille, mangue, cannelle, meringue suisse, café, abricot / lavande, sorbet chocolat, citron, framboise | 4.5 - 9 - 13.50

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

LES BOISSONS

VIN AU VERRE 1DL

Blanc

Pinot Blanc, Cave des Ruaz, Vinzel, 2023.....5.2
Assemblage, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône, 2022.....5.5
Sauvignon, Domaine Delobel, Vallée de la Loire, 2023.....5.8

Rosé

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

Champagne

Assemblage, Chapuy Terroir, 2023.....14.5

Rouge

Gamaret, Le Relais Rouge, Domaine Z, Luins, 2022.....6
Pinot Noir, Frères Dutruy, Founex 2023.....6.9
Syrah / Grenache, Domaine Dernacueillette, Languedoc-Roussillon, 2019.....5.9
Cabernet Franc, Rocheville Le Page, Vallée de la Loire, 2023.....6.5
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône 2022.....5.5

APERITIFS

Prosecco.....8
Kir.....7.5
Kir Prosecco.....10
Kir Royal.....16.5
Cidre Mr. Yellow.....6.9
Martini Rouge.....7
Martini Blanc.....7
Ricard 4cl.....7
Fernet Branca.....5.5
Suze.....8
Porto Rouge.....8
Black Label.....14
Chivas 12 ans.....16
Macallan 12 ans.....24
Ballantines.....11
Jameson.....12
Jack Daniels.....13
Hendricks Gin.....16
Zacapa.....16
Diplomatico.....16

MINÉRALES & SOFTS

Henniez Bleue 50 cl.....5.8
Henniez Bleue 75 cl.....7
Henniez Verte 50 cl.....5.8
Henniez Verte 75 cl.....7
Perrier 33 cl.....6
S.P. Bitter Rouge 10cl.....6
Thé Froid Citron 33 cl.....5.8
Thé Froid Pêche 33 cl.....5.8
Jus de Pomme 30 cl.....5.8
Vivi Cola 33 cl.....6
Vivi Cola zéro 33 cl.....6
Sinalco 30 cl.....5.8
Schweppes Tonic / Ginger / Bitter 20cl.....5.5
Pomalo 30 cl.....6
Jus d'orange 2 dl.....5.9
Nectar d'ananas 2 dl.....5.9
Jus de Tomate 2 dl.....5.9

DIGESTIFS

Abricot Morand.....13
Prune Morand.....13
Williamine Morand.....13
Vieille Poire.....14
Vieille Prune.....14
Vieil Abricot.....14
Chartreuse Verte.....16
Moitié-Moitié.....13
Amaretto.....9
Grappa.....12
Baileys.....9
Limoncello.....8
Get27.....9
Remy Martin.....18
Martel.....15
Grand Marnier.....9
Vodka Absolut.....10
Belvedere.....14

BIÈRES

Cap'Taine Mousse 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
Infusion Verveine.....4.2