

CARTE N°6

BRUNCH

Tous les dimanches
11h-15h
Buffet à 44.- et œufs 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

La salade du moment, légumes de saison selon l'inspiration du chef | 16

Pastrami de langue de bœuf braisée et fumée au bois d'olivier, pickles maison, jus de cuisson à la moutarde | 19

Œuf de la ferme de Bogis-Bossey frit en panko, asperges vertes en deux textures, croustillant de kadaïf à la fleur de thym | 21

Escargots de Bourgogne, persillade en espuma | 23

Foie gras de canard cuit au sel, pain mendiant, chutney de mangue au piment d'Espelette | 27

Émietté de king crab, carpaccio d'avocat et carotte au sésame, échalote et yuzu | 27

TOUS LES MIDI

SALADE VERTE, ENTRECÔTE MATURÉE
BEURRE CAFÉ DE PARIS, FRITES MAISON

33

Menu de la semaine

Entrée / Plat 25

Plat / Dessert 25

OU

Entrée / Plat / Dessert 29

servi mardi et mercredi,
uniquement le midi.



Filets de perche! 22

Tous les vendredis

SPÉCIALITÉS EN COCOTTE



Bœuf Bourguignon

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

Blanquette de veau

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

Nos mijotés sont servis en cocotte, à partager ou en portion individuelle.

LA VIANDE

Semmelknödel, jus de braisage, lard de Colonnata, tombée de pousses d'épinard, garniture matignon | 34

Cuisses de grenouilles en persillade, frites maison | 34

Parisienne de bœuf maturée, beurre secret de l'Auberge, pommes allumettes | 39

Suprême de volaille fermière cuit sur son coffre, jardinière de légumes glacés au jus de volaille | 36

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, sauce infusée à la truffe, pomme de terre fondante, écume de sauce suprême | 56

LE POISSON

Maigre rôti dans un lait façon chai, damier de légumes anciens glacés au fumet de poisson, gremolata betterave et gingembre | 41

Quenelles de brochet du lac, sauce Nantua, nage d'écrevisses, riz sauvage | 42

Perches du lac Léman, sauce tartare maison, frites | 48



POUR LES SALES GOSSES

jusqu'à 12 ans

Nuggets de l'Auberge,
frites maison

18

Les petites douceurs...

Chariot de fromages | 16

Les profiteroles de l'Auberge, sauce chocolat au lait, glace vanille bio et crème chantilly à la vanille | 15

Paris-Brest | 16

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

Soufflé au chocolat | 21

Boule de glace et sorbet artisanaux bio

Abricot, Café, Cannelle, Caramel salé, Chartreuse, Chocolat, Citron, Fruit de la passion, Framboise, Gingembre, Mangue, Meringue suisse, Pamplemousse-Hibiscus, Pistache, Fraise, Poire, Vanille | 4.5

LES BOISSONS

APERITIFS

MINÉRALES & SOFTS

DIGESTIFS

BIÈRES

VIN AU VERRE 1DL

Blanc

Pinot Blanc, Cave des Ruaz, Vinzel, 2023.....7
Sauvignon, Fagot, Vendée.....7

Rosé

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

Champagne

Chapuy Terroir, 2023.....16

Rouge

Gamaret, Le Relais Rouge, Domaine Z, Luins, 2022.....7
Syrah /Grenache, Domaine Dernacueillette, Languedoc-Roussillon, 2019.....7
Cabernet Franc, Rocheville Le Page, Vallée de la Loire, 2023.....7
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône 2022.....7
Pinot Noir, Frères Dutruy, Founex 2023.....7

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

Henniez Bleue 50 cl.....5.8
Henniez Bleue 75 cl.....8
Henniez Verte 50 cl.....5.8
Henniez Verte 75 cl.....8
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

Abricot Morand.....13
Prune Morand.....13
Williamine Morand.....13
Vieille Poire.....14
Vieille Prune.....14
Veil 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

Cap'Taine Mousse

Blonde
0.2dl.....4
0.3dl.....5
0.5dl.....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

Origine poissons: brochet et écrevisse: CH ou FR, Bar: EU, Perches: CH | Origine viande: boeuf et veau : CH ou zone franche |

Cuisses de grenouilles : Indonésie | 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

En cas d'allergies ou d'intolérances, demandez conseil à notre équipe

