

MENU BRASERO - TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

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

LE COCKTAIL



SPRITZ DU COIN
proZco, aperol, eau pétillante | 14

BIEN ACCOMPAGNÉ

- Caponata
- Pommes de terre en chemise, crème d'ail, ciboulette
- Riz sauvage
- Frites de La Rippe

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

FRAÎCHEUR EN ENTRÉE OU PLAT

Tomate ananas du jardin de Bruno à Crans, straciatella, olives taggiasche, balsamique miel et thym, pignons de pin, fleur de sel au tilleul | 18 - 27

Salade d'artichauts violets, pousses d'épinards, vinaigrette huile d'olive citron, menthe, copeaux de parmesan | 19 - 28

Ceviche de thon façon Nikkei, leche de tigre coco, furikake, maïs soufflé | 23 - 39

Salade César - romaine, poulet croustillant au panko, croutons, parmesan, yaourt, ail, anchois, huile d'olive | 21 - 29

Salade Olympe - tomate, concombre, pastèque, feta, sucrine, olives taggiasche, oignons rouges, vinaigrette à l'écorce d'orange | 19 - 27

AU BRASERO



BOIS DE CHÊNE ET HÊTRE

Tous les jeudis, vendredis et samedis soirs

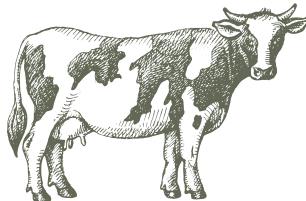
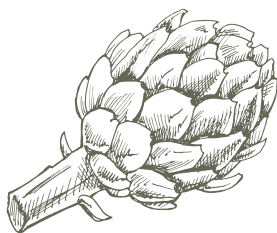
Pluma de porc marinée, sauce teriyaki, pulpe de piquillos, compote de pommes au miel | 36

Poulpe grillé, pulpe de romanesco, croustillant de pommes de terre, olives noires, paprika fumé | 38

Festin du Brazier : lard croustillant et atrieux de la maison Chappuis, brochette de volaille sauce satay, schüblig grillé | 42

Bar entier grillé, sauce vierge, courgettes grillées, fromage frais, aneth, concombre pour deux, découpe en salle | 95

Côte de bœuf maturée 6 semaines (1.2kg), sauce béarnaise, pour deux | 135



Les petites douceurs...

L'assiette de fromages | 13

Abricots rôtis au romarin, double crème de Gruyère, sorbet abricot lavande et meringue | 16

Paris Brest | 16

Crème caramel au lait de coco | 13

Entre-deux aux chocolats, huile d'olive, fleur de sel | 14

Boule de glace artisanale bio
vanille, mangue, cannelle, meringue suisse, café, abricot / lavande, pistache, fraise, sorbet chocolat, citron, framboise | 4.5

LES BOISSONS

VIN AU VERRE 1DL

Blanc

Pinot Blanc, Cave des Ruaz, Vinzel, 2023.....6.5
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.....6.5
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 2023.....6.9

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

MINERALES & 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 Abricot14
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