

# CARTE N°5



## BRUNCH

Tous les dimanches  
11h-15h  
Buffet à 38.- et œufs à la carte  
hors boissons



# Auberge de l'Etoile

LIEU D'ÉPICURIEN DEPUIS 1710

La Rippe

## LE CHASSELAS



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



## BIEN ACCOMPAGNÉS ★

Purée de pommes de terre au beurre  
Jardinière de légumes  
Lentilles de Sauverny  
Frites de La Rippe



## LES TRADITIONS DU JEUDI

Tous les jeudis, à midi :  
Des plats rustiques, du goût, et pas de chichi !

Tête de veau  
Tripes  
Langue de bœuf  
Pomme de ris de veau  
Boudin noir  
Poulet aux écrevisses...

22

## 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

## LE POISSON

Pavé de bar, risotto de céleri-rave, beurre blanc à la tagète, caviar de truite, citron  
caviar | 41

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

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

## LES BOISSONS

### 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.....	8
Henniez Verte 50 cl.....	5.8
Henniez Verte 75 cl.....	8
Perrier 33 cl.....	6
S.P. Bitter Rouge 10cl.....	6
Martini 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
Belvedere.....	14

### DIGESTIFS

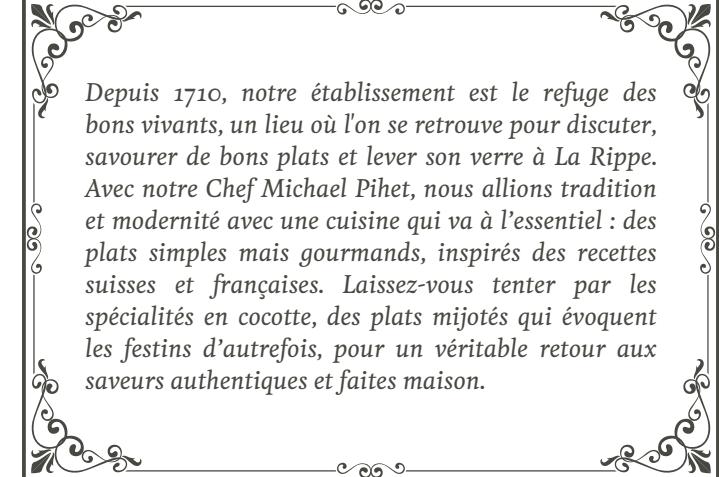
Abricot Morand.....	13
Prune Morand.....	13
Williamine Morand.....	13
Vieille Poire.....	14
Vieille Prune.....	14
Vieil Abricot.....	14
Chartreuse Verte.....	16
Moitié-Moitié.....	13
Amaretto.....	9
Grappa.....	12
Baileys.....	9
Limoncello.....	8
Get27.....	9
Remy Martin.....	18
Martel.....	15
Grand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

### BIÈRES

Cap'Taine Mousse	
Blonde	
0.2dl.....	4
0.3dl.....	5
0.5dl.....	8
IPA.....	6.9
Guinness Brune 33cl.....	8
Bière des Amis (sans alcool) 33cl.....	6.8
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

## 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



## POUR COMMENCER

Salade mêlée de saison | 16

Soupe du moment | 14

Œuf parfait, mousse de pomme de terre aux saveurs de truffe, ragoût de topinambour (v) | 21

Escargots de Bourgogne, persillade en espuma | 23

Poireau grillé de la ferme de Bogis-Bossey, vinaigrette au miso blanc, échalotes croustillantes, huile verte de cébette | 19

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

Gravlax de truite du Jura, pomme acidulée, suprêmes d'orange, poivre de Kampot | 22

## 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 dans des cocottes pour une personne ou plus.

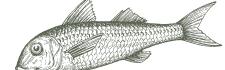
### Menu de la semaine

Entrée / Plat 25

Plat / Dessert 25

OU

Entrée / Plat / Dessert 29  
servi en semaine,  
uniquement le midi.



### Filets de perche! 22

Tous les vendredis



## Les petites douceurs...

Chariot de fromages | 16

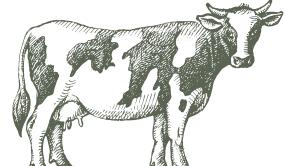
Paris-Brest | 16

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



## LA VIANDE

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

Cuisses de grenouilles et accompagnement au choix ★ | 34

Demi-magret de canard rôti, réduction de jus de veau au Cointreau, caramel de céleri,  
crèmeux de butternut à la vanille, cime di rapa, kumquat | 41

Filet de bœuf Rossini, sauce infusée à la truffe, pomme de terre fondante, foie gras  
poêlé, écume de sauce suprême | 55

Côte de cochon maison Chappuis, garniture tout maïs, jus au miel, pour 2 pers. ★ | 95

## LE POISSON

Pavé de bar, risotto de céleri-rave, beurre blanc à la tagète, caviar de truite, citron  
caviar | 41

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

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

## LES BOISSONS

### 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
</