

CARTE N°5

BRUNCH

Tous les dimanches
11h-15h
Buffet à 38.- 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



BIEN ACCOMPAGNÉS ★

Purée de pommes de terre au
beurre

Jardinière de légumes

Lentilles de Sauvigny

Frites de La Rippe

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.

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, crémeux 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



Filets de perche! 22
Tous les vendredis

Les petites douceurs...

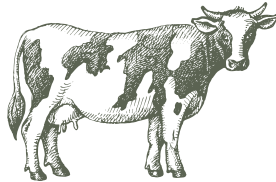
Chariot de fromages | 16

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



LES BOISSONS

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

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
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

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

Origines 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