

N'oubliez pas notre  
sélection de  
viennoiseries maison

## Brunch Menu

Mimosa or Bellini  
By glass or Pitcher  
9,50 / 29,00

### Brooklyn Burger

Buns, œuf au choix\*, saucisses de porc, bacon, cheddar, spicy mayo, frites fraîches et salade mêlée

21,00

### Golf Toast Brioche (sarrasin brioche) à choix:

Barbacoa: bœuf effiloché aux épices mexicaine

24,00

Caribbean : poisson frais mariné

21,00

Guacamole, œuf au choix \*, « cream cheese », bouquet d'herbes et salade mêlée

### Pastrami Sandwich

24,00

Pain de mie au sésame, poitrine de bœuf marinée et fumée, œuf au choix\*, pickles de concombre, moutarde à l'ancienne, cream cheese poivré, frites fraîches et salade mêlée

### Louisiana Waffle

22,00

Gaufre salée, poulet croustillant, bacon, pickles d'oignons rouges, sirop d'érable et salade mêlée

### Greedy ES Omelette

19,00

Omelette (3 œufs) garnie avec légumes du marché et fromage, salade mêlée et frites

### East Side Week-end Salad (avec pain complet au levain)

19,00

Option poulet croustillant ou poisson frais mariné

+ 5,00

**\*Œufs au choix : brouillé ou au plat**

### Chia pudding Breakfast Healthy bowl

12,00

Lait de coco, graines de chia, fruits frais du marché, granola aux amandes et pistaches, miel

### East Side French Toast

14,00

Glace au caramel salé, fruits frais du marché et chantilly à la crème double de la gruyère

### New York Special Joseph Cheesecake

12,00

Vanille et fruits rouges

### On The Side

- Panier de pains de Joseph avec beurre et confitures maison 8,50
- Panier de frites à l'huile aromatisée à la truffe, parmesan 9,00
- Nachos, chips de banane plantain et guacamole 9,00

### Full East Side Breakfast

29,00

- Panier de pains et viennoiseries avec beurre et confitures maison
- 2 œufs au choix\* servis avec bacon, mini saucisses de porc, salade mêlée et haricots saouls
- Jus de fruits de saison frais 2dl et boisson chaude (café ou thé)

### Sweet East Tasting

- French toast avec sirop d'érable, chia pudding, cheesecake, petites viennoiseries, pains et confitures maison 25,00

## Lunch Menu

### Pork Philly cheesesteak 19,00

Emincé de porc à la sauce BBQ bourbon, maïs grillés au paprika fumé, pickles de concombre, cheddar gratinés et bol de salade mée

Avec frites 24,00

### Longhorns Chicken Burger 19,00

Honey mustard filet de poulet, choux blancs, lard et Philadelphia aux herbes

Avec frites 24,00

### East Side Cobb Salad 19,00

Poulet poche, œufs durs, avocat, bacon, tomate, persil ciboulette, fromage bleu et salade (romaine, mâche et rampon)

### Financial District Formula 18,00 / 21,00

- Wrap végétarienne ou avec protéine, bol de salade mée
- Thé froid maison 3dl
- Café gourmand

### Market Bowl Formula 22,00 / 25,00

- Bol du marché végétarien ou avec protéine
- Thé froid maison 3dl
- Café gourmand

### Sweet End

- Pecan Brownie 4,50
- Monster Cookie 4,50
- Café gourmand 7,00
- Cheesecake vanille et fruits rouges 12,00
- Cake aux carottes et glace pistache 8,00

## Create your Market Bowl

- Bowl végétarien 16,00
- Bowl avec protéine 19,00

### Choisissez un ingrédient parmi chaque famille

#### 1x Base Froide

- Salade de pommes de terre oignons et ciboulette
- Salade de choux blanc au vinaigre de pomme

#### 1x Protéine

- Emincé de porc à la sauce BBQ bourbon
- Honey mustard filet de poulet

#### 1x Légume cuit aux épices

- Maïs grillés au paprika fumé
- Brocolis sautés au cumin

#### 1x Légume OU fruit cru

- Carottes
- Pommes

#### 1x Fromage

- Cheddar
- Philadelphia aux herbes

#### 1x Sauce

- Sauce buffalo allégée
- Vinaigrette texane

#### 1x Croustillant

- Amandes grillées
- Copeaux de lard

# Night Menu

## Small Dishes to Share (Petit plats à partager)

Grilled Cheese Maiz Bread	11,00
Pain au maïs grillé, cheddar gratiné, oignons frais, sauce moutarde à l'ancienne et miel	
Veracruz Crisps	11,00
Nachos colorés, chips de banane plantain et guacamole relevé	
Mini Texas Porc Ribs (5 ou 10 pièces)	12,00 / 20,00
Mini travers fumé et laqué à la texane, sauce BBQ ginger	
Road 66 Chick' (5 ou 10 pièces)	12,00 / 20,00
Ailerons de poulet marinés et frits, sauce korean style	
Veggie BBQ Bruschetta	12,00
Légumes du marché marinés, grillés et fumés, bruschetta au fromage de chèvre frais, herbes et fleurs	
Fresh Hawaiian Fish tartar	14,00
Poisson frais du jour en tartare à la mode hawaïenne, pain complet au levain toasté	

## Notre Barbecue

Pulled Beef Burger	28,00
Epaule de bœuf effilochée et fumée, pickles de concombre maison, cheddar, sauce BBQ	
Huge Beef Rib (700gr / 2personnes)	49,00p/p
Côte de bœuf Rassis sur os, fumée à l'Hickory et grillée, sauce gribiche	
Half cockerel « Jamaïcan Style »	29,00
Demi coquelet mariné et cuit à la jamaïcaine, cream cheese au paprika fumé	
Smoked Swiss Pork Chop 300gr	32,00
Belle côte de porc fumée et rôtie, beurre citron jaune et romarin	
Fresh wild fish of the day	32,00
Juste grillé, sauce vierge au basilic	
Duck Breast Wineyard	36,00
Magret de canard grillé et fumé aux sarments de vigne du lavaux, sauce BBQ à la cerise	
Veggie Dreaming Bowl	22,00
Assortiment de céréale, légumes, fruits, graines, salade et herbes du jour, pain complet au levain	

**Tous les plats sont servis avec salade mêlée et assiette de « side to share » :**  
**Salade de pomme de terre aux oignons et à la ciboulette et brocolis-maïs grillés et fumés**

## Treats to Pick (Desserts à picorer)

East Side Heaven travail sur le cacao noir « Felchin Grenada 60% », chantilly à la crème double et pékans caramélisées	12,00
Fresh Fruity Breaking Tart, fruits frais du marché, crème diplomate, sablé breton, sorbet et meringue	12,00
The original New York Cheesecake à la vanille et aux fruits rouges	12,00
Sélection de glaces et de sorbets de l'artisan glacier de Lutry	3,50/ boule



«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food»

*« Le ketchup utilisé dans l'élaboration des sauces BBQ, la sauce tomate dans certains mets, les galettes de blé et nachos pour les wraps et tacos, les chips de banane plantain, le sirop d'érable pour le brunch ainsi que les glaces et sorbets dans les desserts ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison »*

### Provenance de nos produits

Bœuf : Suisse et France

Porc : Les Saveurs du Coin à Lussery-Villars, Suisse

Volaille : Suisse et UE

Poissons et crustacés : UE et Asie

Légumes, fruits et primeurs : Suisse, France, Italie, Amérique latine, Asie

Produits laitiers: Suisse, France, Italie, Etats Unis

Epices : Monde

### East Side Team

Gérants : Séverine et Joseph Cunningham

Chef de cuisine : Loïc Moulinier

Second de cuisine : Julien Vernaudo

Serveur : Florent Paris

Boulangier : Joseph Cunningham