



Brunch Menu

Bottomless Mimosa or Bellini 23,00/person
Mimosa or Bellini by glass 9,50

New York Mac & Cheese 18,00

Macaroni gratinés au cheddar et à la mozzarella, jambon d'épaule, oignons grillés, œuf au choix et salade

Breakfast Burrito

Œufs brouillés, lard grillé, porc effiloché, patates douces, salade roquette, oignons rouges 24,00
fromage texmex râpé, servi avec des frites maison et de la salade

Huevos Rancheros

23,00
Tortilla, haricots saouls, bœuf effiloché aux épices mexicaines, avocats, tomates, oignons rouges, crème acidulée au citron vert, œufs au plat et coriandre servi avec des frites maison et de la salade

Greenwich Street Bagel (V)

20,00
Option de rajouter du saumon fumé +4,50

Everything bagel, philadelphia au citron vert et poivre noir concassé, guacamole, salade roquette, pousses d'oignons et œuf au choix, servi avec des frites maison et de la salade

Double Smash Breakfast Burger (GF possible)

24,00
Bun maison, double steak haché de bœuf, lard et oignons grillés, guacamole, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ, servi avec des frites maison et de la salade

« Build Your » **New York Eggs Benedict** (GF et L possible)

Pain brioché, œufs pochés, sauce béarnaise, frites fraîches, salades et garnitures à choix : 16,00

Haricots saouls	+ 2,50	Lard	+2,50
Patates douces	+2,50	Jambon d'épaule	+3,50
Guacamole	+3,00	Saumon fumé	+4,50
		Bœuf effiloché	+4,50

Mediterranean Grilled Cheese Waffle Sandwich (V) 20,00

Option de rajouter du lard grillé ou du jambon d'épaule +2,50 / 3,50

Guacamole, tomates séchées, salade roquette, oignons rouges, mozzarella fondue, œuf au choix et sauce moutarde-miel, servi avec des frites maison et salades

Louisiana Waffle

23,00
Gaufre salée, poulet croustillant, lard, pickles de concombre, œuf au choix, sirop d'érable et salades

American Pancakes (V)

15,00
Pancakes, granola maison, pommes, bananes, myrtilles, coulis de chocolat chaud et sirop d'érable

Peanut Butter & Chocolate French Toast (V)

20,00
Pain perdu maison au chocolat et au beurre de cacahuète, sirop d'érable, yogourt granola et fruits

Bûcheron Full Breakfast

29,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec minis pancakes, lard, chicken tenders, porc effiloché, haricots saouls, patates douces rôties, tomate au four, pain de mie toasté et sirop d'érable

Frites à l'huile aromatisée à la truffe, copeaux de Grana Padano et herbes 9,50





Menu Midi

du 11 au 14 janvier



Market Bowl (tous les midis)

Végétarien ou protéine

16,00 / 19,00

Base : Riz blanc

Protéine : Chicken tenders OU porc effiloché à la texane

Légumes cuits : Courges sautées au curcuma et choux blancs braisés

Légume froid et fruit : Fenouil râpé et pommes

Fromage : Copeaux de Grana Padano

Sauce : BBQ bourbon OU curry

Croustillant : Graines de courges

Special Tuesday (aussi disponible le reste de la semaine)

Pulled Porc Burger

22,00

Bun maison, porc effiloché, sauce BBQ bourbon, cheddar fondu, coleslaw de choux blancs, salade iceberg et pickles de concombres accompagnés par de la salade de saison

De mercredi à vendredi

New York Mac & Cheese

16,00

Macaroni gratinés au cheddar et à la mozzarella, jambon d'épaule et oignons grillés

Louisiana Waffle

23,00

Gaufre salée, poulets croustillants, lard, pickles de concombres, œuf au plat, sirop d'érable et salades

Dessert

New York Cheesecake à la vanille et croûte de speculoos

9,50

Monster cookie

4,30

Carrot Cake with ice cream

7,50

American Brownie

4,80

Café gourmand

8,00

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisines selon les critères du label « Fait Mais on » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

Informations pour les allergies

: V= végétarien

GF= gluten free

L= lactose free



«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, les galettes de blé et nachos pour les wraps et tacos, les différents fonds de viande et les grains de maïs ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison »

Provenance de nos produits

Bœuf : Suisse, Autriche

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

Volaille : Slovénie, Pologne

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

Serveurs : Séverine

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudon et Joseph Cunningham