



Brunch Menu

Bottomless Mimosa or Bellini 25,00/person

Mimosa or Bellini by glass 9,50

American Pancakes (V)	17,00
Pancakes, granola maison, pommes, bananes, myrtilles, double crème et sirop d'érable	
New York Egg Benedict (GF possible)	19,00
Option de rajouter du lard grillé, du jambon d'épaule ou du saumon fumé	+2,50 / 3,50 / 4,50
Pains briochés, œufs pochés, épinards en branches (ou guacamole), sauce béarnaise, servis avec frites maison et salade	
Cinnamon & Chocolate French Toast (V)	21,00
Pain perdu maison au chocolat et au coulis de cannelle, sirop d'érable, yogourt granola maison et fruits	
Central Park Sunday Sandwich	23,00
Pain aux graines, purée de patates douces, épinards en branches, lard grillé, oignons rouges, œuf au choix, vacherin et gruyère fondus servi avec frites maison OU salade	
Grilled Cheese Waffle Sandwich (V)	24,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet laqués à la sauce buffalo, salade roquette, avocat, oignons jaunes grillés, mozzarella fondue et œufs brouillés servis avec frites maison OU salade	
Breakfast Burrito	24,00
Œufs brouillés, lard grillé, porc effiloché à la texane, purée de patates douces, avocat, oignons rouges, fromage texmex râpé servis avec frites maison OU salade	
Louisiana Waffle	24,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulets croustillants, lard grillé, pickles de concombres et oignons rouges, œuf au choix, sirop d'érable servi avec frites maison OU salade	
Huevos Rancheros	25,00
Tortilla, bœuf effiloché aux épices mexicaines, haricots saouls, avocat, coriandre, fromage texmex, œufs au plat servi avec frites maison OU salade	
East Side Breakfast Burger (GF possible)	25,00
Bun maison, steak haché de bœuf de 140gr, lard et oignons grillés, guacamole, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ, servi avec frites maison et salade	
Bûcheron Full Breakfast	29,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard, chicken tenders maison, bœuf effiloché, épinards en branches, haricots saouls, brioche toastée et sirop d'érable	

Pour la table

Donut-Holes (8 pièces), petits donuts au sucre brun et épices hivernales, sauce au chocolat chaude **22,00**

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

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse, Porc : Suisse, Poulet : Pologne, Saumon : Atlantique

Les prix indiqués comprennent la TVA de 7,7%

Menu Midi

Du 14 au 17 mars

Bowl Végétarien

18,50

Millet, œufs durs, épinards en branches sautés à l'ail et aux échalotes, patates douces, céleri râpé, edamame, sauce sésame, chips de betteraves et salade.

Bowl Protéine

19,50

Millet, filet de lieu noir royal, épinards en branches sauté à l'ail et aux échalotes, patates douces, céleri râpé, edamame, sauce ranch, chips de betteraves et salade.

Crispy Buffalo Chicken Burger

21,00

Frites fraîches maison

+4,50

Bun maison à la pomme de terre, poulet pané et frit maison, lard grillé, tomates, salade iceberg, mozzarella fumée fondue, sauce buffalo maison et salade

Depuis mercredi uniquement

Smoked Salmon Croissant

18,00

Frites fraîches maison

+4,50

Croissant au beurre maison, crème fraîche, épinard en branches, saumon fumé, pousses d'oignons, œufs au plat et salade

Dessert

New York Cheesecake à la vanille et croûte de speculoos

9,50

Carrot Cake

8,50

Monster cookie

4,50

American Brownie

5,00

Café gourmand

9,50

Provenance des viandes : Poulet : Pologne, Bœuf : Suisse, Saumon: Norvège

Les prix indiqués comprennent la TVA de 7,7%

« 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 Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Winter Night Menu



Entrées à partager

Mac & Cheese Balls With Gruyère, Vacherin Cheese and Truffle Oil (5 pièces)	15,00
Boulettes de Mac & Cheese au gruyère et vacherin, huile aromatisée à la truffe et copeaux de Grana Padano	
Pulled Beef Texas Corn Bread (8 pièces)	16,50
Pain au maïs, bœuf barbacoa, oignons jaunes grillés, cheddar fondu, oignons verts et sauce BBQ bourbon	
Bang Bang Shrimp (6 pièces)	17,00
Crevettes panées et frites, oignons verts, oignons rouges, coleslaw de choux-blanc et sauce buffalo	
Grilled Tortilla & Salsa	18,00
Possible de rajouter du porc effiloché	+6,00
Tortilla grillées, crème fraîche, guacamole, maïs, oignons verts, pickles d'oignons rouges, coriandre et salsa verte	
Spinach & Artichoke Dip With Warm Tortilla Chips	18,00
Dip d'épinards et artichauts gratinés au fromage et à la crème fraîche servi avec des chips tortilla	
Chelsea Market Whole Roasted Cauliflower (900gr)	19,00
Chou-fleur rôti au four, huile d'olive et fleur de sel	

Main Plates

Veggie Burger	22,00
Steak aux haricots noirs et maïs, tomates, guacamole, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, salsa verte, crème fraîche, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade	
Crispy BLT Chicken Burger	23,00
Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, tomates, salade iceberg, oignons jaunes grillés, sauce buffalo, mozzarella fumée fondue, frites fraîches maison et salade	
Shrimp Tacos	24,00
Tortilla, crevettes grillées, purée de patates douces, pickles d'oignons rouges, salsa verte, coriandre, frites fraîches maison OU salade	
Carnitas Tacos	24,00
Tortilla, porc effiloché aux épices mexicaines, choux-blancs braisés, oignons rouges, lard grillé émietté, chips de patates douces, citron vert, frites fraîches maison OU salade	
East Side Smoked Beef Burger	25,00
Steak haché de bœuf de 160gr fumé, lard grillé, guacamole, salade iceberg, onion rings, sauce BBQ bourbon, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade	
Porc Ribs 300gr / 500gr	28,00 / 42,00
Travers de porc fumés et laqués à la sauce BBQ, frites fraîches maison et salade	

Frites aux épices cajuns +0,50 OU à l'huile aromatisée à la truffe et copeaux de Grana Padano +2,00

La TVA de 7,7% est incluse dans les prix indiqués

« 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 Maison » 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

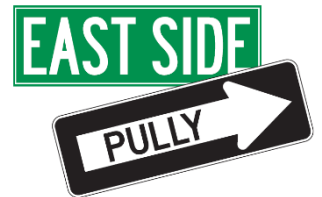
Volaille : Suisse, Pologne

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

Serveur : Séverine

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudon et Joseph Cunningham