



Brunch Menu

Mimosa or Bellini 9,50.- coupe

Buttermilk Pancakes (V)	19,00
Possible d'avoir des pancakes aux pépites de chocolats	+1,50
Pancakes au babeurre, granola maison, coulis de baies des bois chaud, mascarpone et sirop d'érable	
Chocolate Babka Style French Toast (V)	22,00
Gâteau brioché au chocolat et à la cannelle, bananes, pommes confites, sirop d'érable et petit yogourt granola	
Grilled Cheese Tortilla	22,00
Tortilla grillée, porc effiloché à la texane, lard grillé, pickles de concombres, œufs brouillés, jalapenos, pickles d'oignons rouges, texmex fondu, sauce BBQ maison et crème acidulée au citron vert	
Huevos Rancheros (GF possible)	25,00
Deux tortilla grillées, bœuf effiloché, haricots rouges à la sauce tomate légèrement épicées, guacamole, œufs au plat, crème acidulée, fromage texmex et coriandre	
East Side Special Benedict Egg (V possible)	24,50
Gaufre maison, gruyère fondu, deux œufs pochés, jambon d'épaule, sauce hollandaise et oignons verts	
Breakfast Burrito (V possible avec haricots rouges)	24,00
Œufs brouillés, lard grillé, saucisses de porc rôties, patates douces écrasées, guacamole, pickles d'oignons rouges, jalapenos et smoked mozzarella fondue	
Louisiana Waffle	24,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulets croustillants, lard grillé, pickles de concombres et oignons rouges, œuf au choix et sirop d'érable	
Smoked Salmon Benedict Egg	26,00
Pain brioche maison, deux œufs pochés, guacamole, saumon fumé, sauce hollandaise et oignons verts	
East Side Breakfast Burger (GF possible)	26,00
Bun maison, steak haché de bœuf de 160gr, lard grillé, guacamole, tomates, pickles d'oignons rouges, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ	
East Side Special Formule	30,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard grillé, chipolata de porc, patates douces rôties au four, haricots saouls, tomates au four, pickles de concombres et sirop d'érable	

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVES FRITES MAISON OU SALADE

Pour la table

Donut-Holes (8 pièces) , petits donuts au sucre brun, coulis chocolat blanc et pistache	19,00
Frites à l'huile aromatisée à la truffe , copeaux de Grana Padano et herbes	9,50

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse, Porc : Suisse, Poulet : Suisse, Saumon : Atlantique
Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%



Menu Midi

du mercredi 17 au vendredi 19 avril

Bowl Végétarien	20,50
Salade de taboulé, mini mozzarella, choux fleurs rôtis au four à l'huile d'olive et gros sel, patates douces sautées au curry, chou rouge, edamame, crème acidulée au citron vert, cacahuètes grillées et salade.	
Bowl Protéine	23,50
Salade de taboulé, porc effiloché, choux fleurs rôtis au four à l'huile d'olive et gros sel, patates douces sautées au curry, chou rouge, edamame, vinaigrette au beurre de cacahuète, cacahuètes grillées et salade.	
Weekly Beef Burger	20,00
Avec frites fraîches maison	+4,50
Bun maison, double steak haché de 70gr, lard grillé, salade iceberg, sauce cocktail façon East Side, cheddar fondu et salade de saison.	
Pulled Porc Tacos	20,00
Avec frites fraîches maison	+4,50
Deux tortilla grillées (*), porc effiloché, chou rouge, avocat, coriandre, sauce crème acidulée au citron vert, pousses d'oignons et salade.	

Dessert

New York Cheesecake à la vanille et croûte de speculoos	9,50
Monster cookie	4,50
American Brownie	5,00
Café gourmand	9,50

Provenance des viandes : Bœuf: Suisse, Poulet: Pologne, Porc : Suisse
Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%

Winter Night Menu



Entrées à partager

Quesadilla (6 pièces)

Tortilla, guacamole, haricots saouls, pickles d'oignons rouges, coriandre, texmex fondu et crème acidulée au citron vert

16,00

Crispy Cauliflower Bites

Choux-fleurs panés et frits laqués à la vinaigrette asiatique (soja, jus de citron, sweet chilli et ail)

Pulled Porc Sliders (5 pièces)

Minis burgers de porc effiloché aux épices mexicaines, cheddar fondu, pickles de concombres, et sauce BBQ maison

15,00

Bang Bang Shrimps (6 pièces)

Crevettes panées aux épices cajun, sauce buffalo et salsa verte

17,50

Mexican Style Pizza

Tortilla grillée, bœuf haché au paprika fumé, maïs, oignons verts, pickles d'oignons rouges, fromage texmex fondu, coriandre, sriracha et sauce BBQ

18,00

Plats principaux

Veggie Burger

Steak aux haricots noirs et maïs maison, tomates, guacamole, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, crème acidulée au citron vert, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade

22,00

Crispy BLT Chicken Burger

Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, tomates, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, sauce buffalo, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade

25,00

Beef Birria Tacos (3 pièces sans autre accompagnement)

Tortilla, bœuf effiloché aux épices mexicaines, oignons jaunes, coriandre, fromage tex-mex sauce consommé mexicain

25,00

East Side Smoked Beef Burger

Steak haché de bœuf de 160gr fumé, lard grillé, pickles de concombres, oignons grillés, sauce BBQ bourbon, smoked mozzarella fondue, frites fraîche maison et salade

25,00

White Fish Tacos (3 pièces sans autre accompagnement)

Tortilla, dos de cabillaud grillé, guacamole, choux rouges vinaigrés, pickles d'oignons rouges et crème acidulée au citron vert

26,00

Shrimp Tacos (3 pièces sans autre accompagnement)

Tortilla, purée de patates douces, crevettes grillées, chips de lard, choux rouges vinaigrés, oignons verts, salsa verte

30,00

Porc Ribs 350gr / 500gr

Travers de porc fumés et laqués à la sauce BBQ, frites fraîche maison et salade

34,00 /45,00

Portion de frites 5,00

Bowl de salade 5,00

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

La TVA de 8,1% 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), CastroSuisse, 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 et Sara Belkessa

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudon et Joseph Cunningham