



# Brunch Menu

Mimosa or Bellini 9,50.- coupe

Samedi et dimanche uniquement

**Buttermilk Pancakes (V)** 19,00  
**Avec pépites de chocolats** +1,50

Pancakes au babeurre, granola maison, pommes confites, myrtilles, bananes, mascarpone et sirop d'érable

**Vanilla & Caramel French Toast (V)** 23,00

Pain de mie maison à la vanille, bananes, pommes, crumble, coulis de caramel salé et yogourt granola

**Swiss Délice Bagel (sans gluten possible)** 24,00

Bretzel bagel maison, lard grillé, jambon d'épaule, œufs aller-retour, vacherin fondu, pickles de concombres, oignons rouges et sauce sweet and spicy honey

**Louisiana Waffle** 24,00

**Option: sauce sweet and spicy honey** +1,50

Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet croustillants, lard grillé, pickles de concombres, oignons rouges, œuf au choix et sirop d'érable

**Grilled Cheese Breakfast Tortilla** 25,00

Tortilla(\*)grillée, porc effiloché à la texane, grits, œufs brouillés, jalapenos, oignons rouges, texmex fondu et sauce BBQ bourbon maison

**Huevos Rancheros (sans gluten possible)** 26,00

Deux tortilla(\*)grillées, bœuf effiloché, haricots rouges à la sauce tomate légèrement épicée, guacamole, œufs au plat, crème acidulée au citron vert, fromage texmex et coriandre

**Benedict Eggs (sans gluten possible)** 20,00

**Jambon d'épaule /saumon fumé** +5,00 /+6,50

Pain brioche maison, deux œufs pochés, guacamole, salade roquette, sauce hollandaise et oignons verts

**East Side Breakfast Burger (sans gluten possible)** 26,00

**Végétarien possible avec un steak d'haricots noirs et maïs** 22,00

Bun maison, steak haché de bœuf de 140gr, lard grillé, guacamole, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ

**East Side Full American Breakfast** 35,00

Jus de fruits de saison 3dl, café ou espresso, 2 œufs au choix servis avec pancakes, grits, lard grillé, saucisses à rôtir, haricots saouls, tomate à la provençale, toast et sirop d'érable.

**TOUS LES PLATS SALES SONT SERVIS AVEC 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 : Pologne, Saumon : Atlantique

Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%

« 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 »



# Menu Midi

Du mercredi 23 au vendredi 25 avril

---

**Veggie Bowl : Salade Caesar avec œufs mimosa** 19,00

**Protein Bowl : Poulet croustillant et lard grillé** 24,00

Mélange de salade, avocat, tomates cerises, oignons rouges, grana padano, croûtons de pain à l'ail et vinaigrette mayonnaise-moutarde.

**Weekly Burger** 22,00

**Avec frites fraîches maison** +4,50

Pain burger maison, double steak haché de bœuf, oignons grillés, concombre pané et frit, sauce dallas, cheddar fondu et salade de saison.

**Louisianna Waffle** 24,00

Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet croustillants, lard grillé, pickles de concombres, œuf au plat, sirop d'érable, frites fraîches maison OU salade de saison.

**Spring Benedict Egg** 22,00

**Avec frites fraîche maison** +4,50

Pain brioche maison, deux œufs pochés, saumon fumé, asperges vertes, oignons rouges, sauce hollandaise et salade de saison.

---

## Dessert

**New York Cheesecake** à la vanille et croûte de speculoos 9,50

**Monster cookie** 5,00

**American Brownie** 5,00

**Café gourmand** 10,00

**Glaces de l'Artisan Glacier à Lutry, 1 boule** 4,50

Provenance des viandes : Bœuf: Suisse, Porc : Suisse, Saumon: Norvège, Poulet : Danemark

Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%

« 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

### Crispy Cauliflower Bites (V)

15,00

Choux-fleurs panés et frits, cacahuètes grillées, graines de sésame, oignons verts et sauce asiatique chaude

### Quesadilla (6 pièces) (V et sans gluten possible)

16,50

#### Avec bœuf effiloché

+6,50

Tortilla (\*), guacamole, maïs(\*), haricots rouges, oignons rouges, coriandre, texmex fondu et crème acidulée au citron

### Bang Bang Shrimps (5 pièces)

16,00

Crevettes panées et frites, oignons verts, salade de choux et sauce buffalo

### Joe's Délices (3 ou 5 pièces) (possible sans gluten)

10,50 / 17,00

#### Possible en version végétarien avec vacherin fondu

Mini bretzel, porc effiloché, texmex fondu, pickles de concombres, lard émietté et sauce sweet and spicy honey

### Mexican Style Pizza

19,00

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

## Plats principaux

### Veggie Burger (possible sans gluten)

23,00

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

### Crispy BLT Chicken Burger (possible sans gluten)

25,50

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

### East Side Smoked Beef Burger (possible sans gluten)

25,50

Steak haché de bœuf de 140gr fumé, lard grillé, pickles de concombres, oignons jaunes, sauce BBQ bourbon, smoked mozzarella fondue, frites fraîches maison et salade coleslaw

### Chicken Kebab Tacos (3 pièces sans accompagnement possible sans gluten)

24,00

Tortilla, poulet kebab à la mexicaine, avocat, grains de maïs, oignons rouges, coriandre et crème acidulée au citron vert

### Beef Birria Tacos (3 pièces sans accompagnement possible sans gluten)

26,00

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

### Shrimp Tacos (3 pièces sans accompagnement possible sans gluten)

29,00

Tortilla, crevettes grillées, chou rouge braisé, guacamole, oignons rouges et sauce verte

### Porc Ribs 350gr / 500gr

34,00 / 45,00

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

Portion de frites ou 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), 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 : Suisse

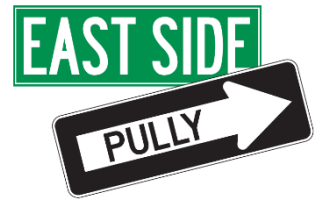
Volaille : Pologne, Danemark

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 extras

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudo et Joseph Cunningham