



# Brunch Menu

**Bottomless Mimosa or Bellini 25,00/person**

Mimosa or Bellini by glass 9,50

<b>New York Egg Benedict (GF possible)</b>	19,00
<b>Option de rajouter du lard grillé, du jambon d'épaule ou du saumon fumé</b>	+2,50 / 3,50 / 4,50
Pains briochés, œufs pochés, guacamole, sauce béarnaise, servi avec frites maison et salade	
<b>Mediterranean Grilled Cheese Waffle Sandwich (V)</b>	22,00
<b>Option de rajouter du lard grillé ou du jambon d'épaule</b>	+2,50 / 3,50
Gaufre salée, guacamole, tomates séchées, poivrons rouges confits, salade roquette, oignons rouges, mozzarella fumée fondue, œuf au choix et sauce aioli, servi avec frites maison et salade	
<b>Louisiana Waffle</b>	24,00
Gaufre salée, haut de cuisses de poulet croustillants, lard, pickles de concombre, œuf au choix, sirop d'érable et salade	
<b>Huevos Rancheros</b>	24,00
Tortilla, haricots saouls, bœuf effiloché aux épices mexicaines, avocats, tomates, oignons rouges, crème acidulée au citron, œuf au plat et coriandre servi avec frites maison et salade	
<b>Breakfast Burrito</b>	24,00
Oeufs brouillés, lard grillé, porc effiloché à la texane, poivrons rouges confits, avocat, oignons rouges, fromage texmex râpé, servi avec frites maison et salade	
<b>East Side Breakfast Burger (GF possible)</b>	24,00
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	
<b>Chicken Club Sandwich</b>	25,00
Pain de mie maison, hauts de cuisses de poulet cuits à la vapeur, lard grillé, salade iceberg, tomates, sauce aioli, servi avec frites maison et salade	
<b>Pastrami Bagel</b>	25,00
Bagel maison, Philadelphia au poivre noir et à l'ail fumé, pastrami, pickles d'oignons rouges et concombres, pousses d'oignons, œuf au choix, servi avec frites maison et salade	
<b>American Pancakes (V)</b>	15,00
Pancakes, granola maison, bananes et fruits rouges, coulis de chocolat chaud et sirop d'érable	
<b>Cinnamon &amp; Chocolate French Toast (V)</b>	20,00
Pain perdu maison au chocolat et au coulis de cannelle, sirop d'érable, yogourt granola et fruits	
<b>Bûcheron Full Breakfast</b>	29,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec minis pancakes, lard, chicken tenders maison, bœuf effiloché, haricots saouls, pommes de terre rôties, tomate au four, brioche toastée et sirop d'érable	

## Pour la table

<b>Frites à l'huile aromatisée à la truffe</b> , copeaux de Grana Padano et herbes	9,50
------------------------------------------------------------------------------------	------



# Menu Midi du 10 mai au 13 mai

## Market Bowl (tous les midis)

---

Végétarien ou protéine

16,00 / 19,00

**Base :** Riz basmati

**Protéine :** Porc effiloché OU crevettes grillées

**Légumes cuits :** Brocolis sautés à l'huile de sésame et carottes caramélisées au gingembre

**Légume froid et fruit :** Emincé de fenouils et mangues

**Fromage :** Minis mozzarella boules

**Sauce :** Pesto à l'ail des ours OU teriyaki BBQ

**Croustillant :** Oignons grillés

---

## Special Tuesday (aussi disponible le reste de la semaine)

**Shrimps Tacos**

19,00

**Avec frites maison**

23,00

Crevettes grillées, fenouil, mangue, avocat, salade iceberg ciselée, oignons grillés, sauce teriyaki BBQ et salade.

## Depuis mercredi

**Pulled Porc Burger**

19,00

**Avec frites**

23,00

Bun maison, porc effiloché, lard grillé, avocat, onion rings, cheddar fondu, sauce BBQ maison et salade.

**Côtes d'agneaux**

23,00

Frites maison, salade et sauce pesto à l'ail des ours

---

## Dessert

**New York Cheesecake** à la vanille et croûte de speculoos

9,50

**Monster cookie**

4,30

**American Brownie**

4,80

**Café gourmand**

8,00

Provenance des viandes : Crevette: Vietnam, Porc: Suisse, Agneau : Suisse

Les prix indiqués comprennent la TVA de 7,7%

# Summer Night Menu



## Entrée à partager

<b>Corn Bread (8 pièces)</b>	<b>14,00</b>
Pain au maïs maison, oignons jaunes grillés, fromage Texmex fondu, sauce BBQ et coriandre	
<b>Bang Bang Shrimp (8 pièces)</b>	<b>14,00</b>
Crevettes panées et frites, sauce au choix	
<b>Pulled Beef or Porc Quesadilla (6 pièces)</b>	<b>16,50</b>
<b>Végétarien possible</b>	<b>12,50</b>
Epaule de bœuf effilochée aux épices mexicaines, oignons rouges, avocat, fromage TexMex fondu, crème acidulée au citron et coriandre	
<b>Pork Belly Corn Bread (8 pièces)</b>	<b>18,00</b>
Pain au maïs maison, poitrine de porc grillée et laquée au sirop d'érable et soja, mozzarella fumée et oignons verts	

## Home Made Burger

<b>Veggie Burger</b>	<b>22,00</b>
Steak aux haricots noirs et maïs, tomates, guacamole, salade iceberg, oignons rouges et cheddar fondu	
<b>Pulled Porc Burger</b>	<b>24,00</b>
Epaule de porc effilochée aux épices TexMex, lard grillé, salade coleslaw de choux blancs, pickles de concombres et oignons rouges et cheddar fondu	
<b>Crispy BLT chicken Burger</b>	<b>25,00</b>
Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, tomates, salade roquette, oignons jaunes grillés et mozzarella fumée fondue	
<b>East Side Smoked Beef Burger</b>	<b>26,00</b>
Steak haché de bœuf de 160gr fumé, lard grillé, guacamole, salade iceberg, onion rings et cheddar fondu	
<b>Porc Ribs 300gr / 500gr</b>	<b>30,00 /45,00</b>
Travers de porc vaudois fumés et laqués à la sauce BBQ	

### Accompagnements :

Salade de saison et frites maison (aux épices cajuns +0,50, à la truffe et copeaux de Grana Padano +2,00)

### Sauce au choix :

Buffalo, BBQ, aioli ou crème acidulée au citron

*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

Serveurs : Séverine

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudon et Joseph Cunningham