



# Brunch Menu

Samedi et Dimanche

Bottomless Mimosa or Bellini 36,00/person

Mimosa or Bellini by glass 11,00

<b>New York Egg Benedict (GF possible)</b>	17,00
<b>Option de rajouter du lard grillé, du jambon d'épaule ou du saumon fumé</b>	+3,50 / 4,50 / 6,50
Pain brioche maison, deux œufs pochés, guacamole, sauce béarnaise	
<b>Buttermilk Pancakes (V)</b>	18,00
Pancakes au babeurre, granola maison, fraises, bananes, ricotta fouettée au citron vert et sirop d'érable	
<b>Cinnamon &amp; Chocolate French Toast (V)</b>	21,00
Pain perdu maison au chocolat et au coulis de cannelle, sirop d'érable, yogourt granola maison et fruits	
<b>Breakfast Burrito</b>	23,00
Oeufs brouillés, lard grillé, épaule de bœuf effilochée façon barbacoa, polenta au fromage, guacamole, pickles d'oignons rouges, jalapenos et fromage texmex fondu	
<b>Grilled Waffle Sandwich</b>	23,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet cuits à la vapeur, salade roquette, guacamole, pickles d'oignons rouges, salsa verde, coriandre, mozzarella fondue et œufs brouillés	
<b>Louisiana Waffle</b>	24,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet panure spéciale « East Side », lard grillé, pickles de concombres et oignons rouges, œuf au choix et sirop d'érable	
<b>Star Street Croissant Sandwich</b>	25,00
Croissant maison au malt torréfié, ricotta fouettée au citron vert, tapenade de petits pois à la menthe, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, salade roquette et œuf au choix	
<b>Huevos Rancheros</b>	25,00
Tortilla, bœuf effiloché façon barbacoa, guacamole, salade mexicaine (haricots rouges, tomates, oignons rouges et maïs), coriandre, fromage texmex, crème acidulée au citron vert et œufs au plat	
<b>East Side Breakfast Burger (GF possible)</b>	25,00
Bun maison, steak haché de bœuf de 160gr, lard grillé, guacamole, tomates, pickles d'oignons rouges, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ	
<b>East Side Special Formule</b>	28,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard grillé, porc effiloché, polenta au fromage, tomates au four, pickles de concombres et sirop d'érable	

**TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVES FRITES MAISON OU SALADE**

## Pour la table

<b>Donut-Holes (8 pièces)</b> , petits donuts au sucre brun, coulis <b>pistache chocolat blanc</b>	16,00
<b>Frites à l'huile aromatisée à la truffe</b> , 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 7,7%

# Menu Midi

Du mardi 23 au vendredi 26 mai

---

## Bowl Végétarien

19,00

Salade de taboulé aux oignons rouges et persil, halloumi grillé, steak d'aubergines rôtis à la fleur de sel, carottes sautées au paprika et cumin, concombres, tomates, sauce tahini, craquers maison et salade.

## Bowl Protéine

21,00

Salade de taboulé aux oignons rouges et persil, boulettes de bœuf aux herbes fraîches, steak d'aubergines rôtis à la fleur de sel, carottes sautées au paprika et cumin, concombres, tomates, sauce yogourt à la menthe et à l'ail, craquers maison et salade.

## Burger de Merguez

20,00

### Frites fraîches maison

+4,50

Bun maison, merguez burger (150gr), oignons grillé, pickles de concombres, salade iceberg, sauce au yogourt-menthe et ail et salade

## Depuis mercredi

## Monte Cristo Sandwich

18,00

### Frites fraîches maison

+4,50

Pain de mie maison façon « French Toast » jambon d'épaule, oignons grillés mozzarella et cheddar fondus, œufs au plat, sauce moutarde-miel et salade

---

## Dessert

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

9,50

**Carrot Cake**

6,50

**Monster cookie**

4,50

**American Brownie**

5,00

**Café gourmand**

9,50

Provenance des viandes : Boeuf : Autriche, Porc: Suisse

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

# Spring Night Menu



## Entrées à partager

- Summer Vibes Quesadilla (5 pièces)** 15,00  
Tortilla, guacamole, haricots rouges, tomates, oignons rouges, maïs, coriandre, texmex fondu et crème acidulée au citron vert
- Pulled Beef Sliders (5 pièces)** 15,00  
Minis burgers de bœuf effiloché aux épices mexicaines, cheddar fondu, pickles d'oignons rouges, coriandre et sauce BBQ maison
- Pork Belly & Corn Bread (6 pièces)** 15,00  
Pain au maïs, poitrine de porc rôtie au four et laquée au miel- sriracha, oignons grillés et pickles d'oignons rouges
- Chips & Salsa** 16,00  
Nachos, guacamole, maïs, oignons verts, pickles d'oignons rouges, crème acidulée au citron vert, coriandre et salsa verte
- Bang Bang Shrimps Platter (5 pièces)** 17,50  
Crevettes panées aux épices cajun, salade coleslaw à la sauce buffalo, salsa verte et tortilla grillées

## Main Plates

- Crispy BLT Chicken Burger** 25,00  
Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, tomates, salade iceberg, oignons jaunes grillés, sauce buffalo, mozzarella fondue, frites fraîches maison et salade
- Carnitas Tacos (3 pièces)** 25,00  
Tortilla, porc effiloché aux épices mexicaines, pickles d'oignons rouges, chips de lard, coriandre, sauce BBQ maison et citron vert
- 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 fraîche maison et salade
- White Fish Tacos (3 pièces)** 26,00  
Tortilla, dos de cabillaud grillé, tapenade de petits pois à la menthe, choux-rouges, pickles d'oignons rouges et crème acidulée au citron vert
- Shrimp Tacos (3 pièces)** 30,00  
Tortilla, crevettes grillées, chou blanc braisé, guacamole, oignons verts, coulis de mangue et chips de basilic
- Porc Ribs 350gr / 500gr** 28,00 /39,00  
Travers de porc fumés et laqués à la sauce BBQ, frites fraîche 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, Thibault Lavernhe et Joseph Cunningham