



Brunch Menu

Bottomless Mimosa or Bellini 25,00/person

Mimosa or Bellini by glass 9,50

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, guacamole, sauce béarnaise, servi avec frites maison et salade	
Mediterranean Grilled Cheese Waffle Sandwich (V)	22,00
Option de rajouter du lard grillé ou du jambon d'épaule	+2,50 / 3,50
Gaufre salée maison, 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	
Louisiana Waffle	24,00
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulets croustillants, lard, pickles de concombre, œuf au choix, sirop d'érable et salade	
Huevos Rancheros	24,00
Tortilla, bœuf effiloché aux épices mexicaines, avocat, salade de maïs, tomates et oignons rouges, coriandre, crème acidulée au citron vert, œufs au plat servi avec frites maison et salade	
Breakfast Burrito	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	
East Side Breakfast Burger (GF possible)	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	
Chicken Club Sandwich	25,00
Pain de mie maison, hauts de cuisses de poulets cuits à la vapeur, lard grillé, salade iceberg, tomates et sauce aioli, servi avec frites maison et salade	
Bronx Style Salmon Bagel	25,00
Bagel maison au malt torréfié et graines de sésame, philadelphia au poivre noir et citron vert, pickles d'oignons rouges, concombres, pousses d'oignons et œuf au choix, servi avec frites maison et salade	
American Pancakes (V)	15,00
Pancakes, granola maison, bananes et fruits rouges, coulis de chocolat chaud et sirop d'érable	
Cinnamon & Chocolate French Toast (V)	20,00
Pain perdu maison au chocolat et au coulis de cannelle, sirop d'érable, yogourt, granola maison et fruits	
Bûcheron Full Breakfast	26,00
Jus de fruits de saison 3dl, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard, chicken tenders maison, bœuf effiloché, tomate au four, oignons grillés, brioche toastée et sirop d'érable	

Pour la table

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



Menu Midi du 21 juin au 24 juin

Market Bowl (tous les midis)

Végétarien ou protéine

16,00 / 19,00

Base : Salade de Fusilli à l'huile d'olive

Protéine : Boulettes de bœuf maison au persil, ail et ciboulette OU saucisse tessinoise grillée

Légume cuit : Tomates et fenouils rôtis au four

Légume froid et fruit : Courgettes râpées et caviar d'aubergines

Sauce : Pesto rouge OU vinaigre de balsamique-miel-moutarde

Fromage : Copeaux de Grana Padano

Croustillant : Chips de basilique

Special Tuesday (aussi disponible le reste de la semaine)

Chicken Burger

19,00

Avec frites maison

23,00

Poulet croustillant, tomates séchées, salade roquette, oignons rouges, smoked mozzarella fondue, sauce au pesto rouges et salade.

Depuis mercredi

Meatball Sandwich

17,00

Avec frites maison

21,00

Pain viennois à l'ail, boulettes de bœuf maison, salade roquette, sauce tomate, Grana Padano et mozzarella fondus, basilique et salade.

Summer Salade

23,00

Salade mesclun, roquette, crevettes grillées à l'ail, tomates cerises, courgettes et fenouils râpés, croûtons à l'ail, Grana Padano, chips de basilique et sauce balsamique-miel-moutarde

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 : Bœuf: Suisse et Autriche, Porc: Suisse, Crevette : Vietnam

Les prix indiqués comprennent la TVA de 7,7%

Summer Night Menu



Entrées à partager

Corn Bread (8 pièces)

Pain au maïs maison, oignons jaunes grillés, fromage Texmex fondu, sauce BBQ et coriandre

14,00

Bang Bang Shrimp (8 pièces)

Crevettes panées et frites, sauce au choix

14,00

Pulled Beef or Porc Quesadilla (6 pièces)

Végétarien possible

Epaule de bœuf effilochée aux épices mexicaines, oignons rouges, avocat, fromage TexMex fondu, crème acidulée au citron et coriandre

16,50

12,50

Pork Belly Corn Bread (8 pièces)

Pain au maïs maison, poitrine de porc grillée et laquée au sirop d'érable et soja, mozzarella fumée et oignons verts

18,00

Home Made Burger

Veggie Burger

Steak aux haricots noirs et maïs, tomates, guacamole, salade iceberg, oignons rouges et cheddar fondu

22,00

Pulled Porc Burger

Epaule de porc effilochée aux épices TexMex, lard grillé, salade coleslaw de choux blancs, pickles de concombres et oignons rouges et cheddar fondu

24,00

Crispy BLT Chicken Burger

Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, tomates, salade roquette, oignons jaunes grillés et mozzarella fumée fondue

25,00

East Side Smoked Beef Burger

Steak haché de bœuf de 160gr fumé, lard grillé, guacamole, salade iceberg, onion rings et cheddar fondu

26,00

Porc Ribs 300gr / 500gr

Travers de porc vaudois fumés et laqués à la sauce BBQ

30,00 /45,00

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