



# Brunch Menu

Mimosa or Bellini 9,50.- coupe

<b>Buttermilk Pancakes (V)</b>	19,00
<b>Avec pépites de chocolats</b>	+1,50
Pancakes au babeurre, granola maison, fraises, myrtilles, bananes, mascarpone et sirop d'érable	
<b>Pistachio and White Chocolate French Toast (V)</b>	23,00
Pain de mie maison à la pistache, framboises, myrtilles, coulis de chocolat blanc-pistache et yogourt granola	
<b>Grilled Cheese Tortilla</b>	24,00
Tortilla(*)grillée, porc effiloché à la texane, lard grillé, poivrons rouges confits, œufs brouillés, jalapenos, pickles d'oignons rouges, texmex fondu et crème acidulée au citron vert	
<b>Louisiana Waffle</b>	24,00
<b>Option: sauce sweet and spicy honey</b>	+1,50
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet croustillants, lard grillé, pickles de concombres et oignons rouges, œuf au choix et sirop d'érable	
<b>Huevos Rancheros (GF possible)</b>	25,00
Deux tortilla(*)grillées, bœuf effiloché, haricots rouges à la sauce tomate légèrement épicée, guacamole, œufs au plat, crème acidulée, fromage texmex et coriandre	
<b>Benedict Eggs (GF possible)</b>	20,00
<b>Jambon d'épaule /saumon fumé</b>	+5,00 /+6,50
Pain brioche maison, deux œufs pochés, guacamole, salade roquette, sauce hollandaise et oignons verts	
<b>Chicken Club Sandwich</b>	26,00
Pain de mie maison, hauts de cuisses de poulet sans os et sans peau émincés, lard grillé, salade iceberg, tomates, grana padano et mayonnaise maison	
<b>East Side Breakfast Burger (GF possible)</b>	26,00
<b>Végétarien possible avec un steak d'haricots noirs et maïs</b>	22,00
Bun maison, steak haché de bœuf de 140gr, lard grillé, guacamole, tomates, pickles d'oignons rouges, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ	
<b>East Side Full American Breakfast</b>	35,00
Jus de fruits de saison 3dl, café ou espresso, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard grillé, poulet croustillant, haricots saouls, tomate provençale, guacamole, toast 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>chocolat blanc et pistache</b>	19,00
<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 : 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 24 au vendredi 26 juillet

---

## **Bowl végétarien** **21,00**

Riz blanc, œuf au plat, haricots rouges saouls, trio de poivrons sautés aux épices cajuns, maïs, guacamole, oignons rouges, crème acidulée au citron vert, fromage texmex et salade.

## **Bowl protéine** **24,00**

Riz blanc, bœuf haché aux épices texmex, haricots rouges saouls, trio de poivrons sautés aux épices cajuns, maïs, guacamole, oignons rouges, sauce BBQ maison, fromage texmex et salade.

## **Egg and Cheese Bagel** **16,00**

### **Avec frites fraîches maison** **+4,50**

Bagel toasté, lard grillé, œufs au plat aller-retour, oignons rouges, pickles de concombres, ketchup, texmex fondu et salade de saison.

## **Mexican Style Beef Tacos** **20,00**

### **Avec frites fraîches maison** **+4,50**

Tortilla grillée, bœuf haché aux épices texmex, salade iceberg ciselée, guacamole, oignons rouges, grains de maïs, coriandre, crème acidulée au citron vert et salade de saison.

---

## 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**

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

Provenance des viandes : Bœuf: Suisse, Porc: Suisse

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 »

# Summer Night Menu



## Entrées à partager

### Crispy Cauliflower Bites

Choux-fleurs panés et frits accompagnés d'une sauce tahini aux herbes et soupoudrés de parmesan

15,00

### Texas Corn Bread (6pièces)

15,00

#### Possible végétarien

11,00

Pain au maïs, porc effiloché, chips de lard écrasées, cheddar fondu, oignons verts et sauce sweet and spicy honey

### Quesadilla (6 pièces)

16,50

#### Avec bœuf effiloché

+6,50

Tortilla (\*), guacamole, maïs(\*), poivrons rouges grillés, pickles d'oignons rouges, coriandre, texmex fondu et crème acidulée au citron vert

### Minis Shrimps Roll (3 pièces ou 5 pièces)

10,50 / 17,00

Pain brioche, crevettes grillées et émincées laquées à la sauce buffalo, salade coleslaw et oignons verts

### Mexican Style Pizza

19,00

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

## Plats principaux

### Veggie Burger

22,00

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

### Crispy BLT Chicken Burger

25,00

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

### East Side Smoked Beef Burger

25,00

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

### Pulled Porc Tacos (3 pièces sans accompagnement)

24,50

Tortilla, porc effiloché aux épices mexicaines, oignons jaunes, coriandre, ananas, salsa verte et citron vert

### Beef Birria Tacos (3 pièces sans autre accompagnement)

26,00

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

### Shrimp Tacos (3 pièces sans accompagnement)

29,00

Tortilla, crevettes grillées, chou blanc braisé, guacamole, poivrons rouges confits, coulis de mangue et oignons verts

### Porc Ribs 350gr / 500gr

34,00 / 45,00

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