

12H00-14H00

19H00-22H00

# Star's

Restaurant Bar & Conferences

Vente à l'emporter\*\*

## ENTREES

PRIX EN CHF

Salade verte ** <i>Green salad</i>	9.00
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	10.00
Trilogie de tomate et Burrata onctueuse et pistou <i>Tomato trilogy and creamy burrata and pistou</i>	18.00/26.00

## PLATS

<b>Notre suggestion du moment</b> <b>Our suggestion of the moment</b>	25.00
Mijoté de tofu au curry Delhi & petits légumes <i>Dehli tofu curry with vegetables</i>	32.00
Filet de daurade rôti aux agrumes, sauce vierge et quinoa <i>Sea bream filet with citrus, oil oliver sauce and quinoa</i>	39.00
Entrecôte de bœuf, beurre Maître d'hôtel, rösti & petits pois ** <i>Beef rib steak with garlic butter, potato rösti &amp; green peas</i>	40.00
Swiss burger & pommes frites du terroir ** Viande de bœuf (150gr), sauce tartare, fromage à raclette, bacon, tomate, oignon & salade <i>Ground beef (150gr), tartar sauce, Raclette cheese, bacon, tomato, onion &amp; salad</i>	32.00
Salade César au blanc de poulet ou aux crevettes Black Tiger ** <i>Cesar salad with chicken breast or Black Tiger prawns</i>	19.00/ 29.00
Tartare de boeuf, salade verte et toast avec frites ** Traditional tartar with green salad, toast and french fries	100.g/19.00 160.g/36.00

## DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets <i>Ice-cream and sorbet selection</i>	3.5/Boule
Moelleux au chocolat, crème anglaise & glace vanille ** <i>Chocolate fondant, custard &amp; vanilla ice-cream</i>	12.00
Assiette de fruits frais de saison, sorbet citron <i>Assortment of fresh seasonal fruit and lemon sorbet</i>	13.00

Taxes et service inclus

Boeuf, Volaille & Porc : CH

Daurade: Atlantique

Crevettes: Pacifique

## NOTRE SELECTION DE VIN OUR WINE SELECTION

PRIX EN CHF



Chasselas Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18	7.00	40.00
Pinot Gris, Domaine Raymond Paccot, Féchy, 2018	9.00	50.00
Pinot Noir Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18	7.00	40.00
Merlot Empreinte, Cave de la Cote, Morges, 2018	8.00	48.00
Rosé de Pinot noir, Domaine les Frères Dutruy, Founex, 2018	8.50	50.00
Bollinger Brut, Spécial Cuvée	18.00	130.00
Prosecco, Trevisco Extra dry, Ponte di Piave	8.00	45.00

## BIERES EN BOUTEILLES/BOTTLE BEERS

<b>Docteur Gab's</b>	8.00
Chateau (ambré/amber) 7%	
Pépité (pale ale) 4.8%	
Ipanema (IPA) 6%	
Erdinger (sans alcool/alcohol-free)	8.00

## MINERALES ET SOFTS

Acqua Panna,	50cl	6.00
San Pellegrino	100cl	9.50
Coca-cola, Coca-cola zero, Nestea pêche, Nestea citron, Sanbitter (10cl)	33cl	5.00
Schwepps tonic, Schwepps lemon	20cl	5.50
Orangina	25cl	6.00
Rivella rouge, Romanette citron	33cl	6.00
Jus de fruits Granini	33cl	6.00
Orange, pamplemousse, ananas, tomate <i>Orange, grapefruit, pineapple, tomato</i>		
Jus de fruits Opaline pomme ou abricot <i>Opaline fruit juice apple or apricot</i>	25cl	8.00
Sirop		1.50