

Toute l'équipe du Star^s est ravie de vous inviter à la découverte de sa cuisine moderne et de ses plats revisités

ENTRÉES

	Petit	Grand
Salade de quinoa tricolore ✗ ✗ ✗ au yuzu & légumes croquants	15.00	25.00
Avec crevettes «Black Tiger» ✗	21.00	31.00
Soupe froide de légumes verts ✗ ✗ menthe & espuma d'amande	14.00	
Avec saucisson Vaudois	Supp	3.00
Carpaccio de bœuf ✗ copeaux de parmesan tomates confites & huile d'olive citronnée	(100gr)	22.00
Tartare de daurade & truite ✗ vinaigrette à la coriandre pickles & fraises séchées	(80gr) (160gr)	21.00 31.00
Mesclun de salade	10.00	
Méli-Mélo	12.00	

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte de bœuf rassise 3 semaines (220gr) Flan de pomme de terre au sbrinz & légumes du moment, jus simple	46.00
En version Rossini & brisures de truffe d'été	57.00
Suprême de volaille cuit à basse température Mousseline d'artichaut poêlée de pommes de terre grenaille jus au thym	36.00
Mijotée de tofu au curry Delhi ✗ ✗ ✗ & lait de coco Quinoa tricolore & légumes glacés	32.00
Risotto Carnaroli à l'asperge verte ✗ ✗	31.00

sans gluten • végétarien • sans lactose



SNACKS

	Petit	Grand
Swiss Burger * Bœuf haché (150gr), buns sésame fromage à raclette, salade, tomates oignons frits, lard & sauce tartare		31.00
Burger de saumon * Saumon (125gr), buns multigrains salade, oignons frits, tomates & sauce cocktail		29.00
Star ^s club sandwich * Dinde & lard grillé Saumon fumé		26.00 28.00
Tartare de bœuf traditionnel ✗ & toasts	25.00	35.00 *
Avec brisures de truffe d'été	Supp	6.00
Salade César Blanc de poulet	19.00	29.00
Crevettes «Black Tiger»	19.00	29.00
Tagliolini frais Pesto genovese ✗ Napolitaine Beurre de sauge & tomates cerise		23.00
Soupe du jour		10.00

* Ces plats sont servis avec des pommes frites terroir

COIN SUISSE

Filets de perche ✗ Meunière ou tartare pommes frites du terroir & saladine	(200gr)	39.00
Filet d'omble ✗ Riz pilaf aux amandes légumes du moment condiment à l'ail des ours		40.00
Filet mignon de porc en croûte de sbrinz Patate douce et variation de légumes jus au vin rouge		41.00
Salade de sucrine & beignets de Vinzel Asperges crues & copeaux de viande séchée	22.00	34.00

MENUS ENFANTS

Petit steak haché, pommes frites du terroir ✗ 15.00
& légumes du moment

Poisson du moment, risotto au sbrinz ✗ 15.00
& légumes d'hiver

DESSERTS

Moelleux au chocolat 14.00
Cœur coulant au Toblerone & glace vanille

Salade de fruits & glace vanille ✗ 11.00

Cheese-cake au Baileys, coulis de fruits 12.00

Tartelette aux fruits rouges 14.00
& crème double de la Gruyère

Carpaccio d'ananas au sirop 12.00
& mini tartelette au thé vert

Café, expresso ou thé gourmand 10.00

Glaces 3.50/boule
Café, chocolat
pistache & vanille

Sorbets 3.50/boule
Citron, fraise, framboise
pêche & mangue

Chantilly maison 1.00

Possibilités de traces de soja, de graines de sésame et d'autres fruits à coque

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Bœuf en provenance de Suisse & d'Allemagne
Porc en provenance de Suisse
Veau en provenance de Suisse
Volaille en provenance de France & d'Italie
Canard en provenance de France & de Bulgarie
Perche d'élevage en provenance d'Irlande
Saumon d'élevage en provenance de Norvège & d'Ecosse
Daurade en provenance de Grèce
Truite en provenance d'Espagne
Omble en provenance d'Islande & de Suisse



www.shlausanne.ch



Prix en CHF • Taxes & service inclus

VINS BLANCS SUISSES

	10cl	75cl
Saint-Saphorin Cuvée spéciale Star*s, Domaine Dizerens, Lutry 2017 <small>Chasselas</small>	7.00	38.00
La Grand'Rue, Chasselas sur lies, Grand cru AOC La Côte, Domaine de la ville de Morges, 2017		42.00
Pinot Blanc AOC, Cave des Viticulteurs de Bonvillars, 2017	8.00	48.00
Pinot Gris AOC, Cave des Viticulteurs de Bonvillars, 2017	8.00	48.00
Empreinte Chardonnay, La Côte AOC, Cave de la Côte, 2017	8.00	48.00
Chasselas « Les Terreaux », AOC Chablais, Cave des Rois, Villeneuve, 2017		48.00

La Légende, Villette Grand cru AOC Lavaux, Domaine du Daley, Cyril Séverin, Le Delay-Lutry, 2017 <small>Chasselas, Chardonnay, Viognier</small>	50.00	
---	-------	--

VINS ROUGES SUISSES

Pinot noir Cuvée spéciale Star*s, Domaine Dizerens, Lutry 2017-18	7.00	40.00
Rouge Amour, La Côte AOC, Cave Berthaudin, Tartegnin, 2017 <small>Gamay</small>		42.00
Mondeuse privilège, La Côte AOC, Cave Berthaudin, Tartegnin, 2012-13	8.00	45.00
Le Protagoniste, AOC La Côte, Domaine de la ville de Morges, 2016-17 <small>Gamay, Garanoir</small>		45.00
Velours Côtiers, Grand cru AOC La Côte, Château Rochefort, ville de Lausanne, 2017 <small>Gamaret, Garanoir, Mara et Galotta</small>		48.00
Empreinte Merlot, La Côte AOC, Cave de la Côte, 2016-17	8.00	48.00
Pinot Noir, AOC Chablais, Cave des Rois, Villeneuve, 2017		50.00
Diolinoir, Cave du Bon, Martial Gros, Echichens, 2017		55.00
Ancellotta élevé en barrique, Cave du Bon, Martial Gros, Echichens, 2016-17	9.00	58.00

VINS ROSÉS SUISSES

Rosé de Gamay, AOC La Côte, Domaine de La Doye, Les Frères Dutruy, Founex, 2017	7.00	45.00
Œil de Perdrix, AOC Valais, Domaine Les Evouettes, Cave des Rois, Villeneuve, 2017	8.00	50.00
Speed Tasting Wine, Mondeuse rosé, AOC La Côte, Cave Berthaudin, Tartegnin, 2017	8.00	50.00

APÉRITIFS

Pastis 51	4cl	8.00	45%
Ricard	4cl	8.00	45%
Martini blanc	4cl	8.00	15%
Martini rouge	4cl	8.00	15%
Martini dry	4cl	8.00	18%
Campari	4cl	8.00	23%
Aperol	4cl	8.00	11%
Cynar	4cl	8.00	16.5%
Suze	4cl	8.00	20%
Malibu	4cl	8.00	21%
Get 27	4cl	8.00	21%
Bailey's	4cl	10.00	17%

GIN

Gordon	4cl	8.00	37.5%
Bombay Saphir	4cl	12.00	40%
Hendrick's	4cl	12.00	41.4%

VODKA

Smirnoff Red	4cl	10.00	37.5%
Absolut	4cl	12.00	40%
Belvedere	4cl	14.00	40%

TEQUILA

Tequila Sierra	4cl	8.00	38%
----------------	-----	------	-----

PORTO

Tawny Honorable	4cl	10.00	19%
Sandeman blanc	4cl	10.00	19.5%
Hoffley blanc	4cl	10.00	19.5%

RHUM

Bacardi carta blanca	4cl	12.00	37.5%
Bacardi carta negra	4cl	12.00	40%
Zacapa	4cl	18.00	40%

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy	4cl	15.00	40%
Armagnac Paul Vigneau	4cl	12.00	40%

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

	10cl	75cl
Champagne Bollinger Brut, Spécial Cuvée, Ay France	18.00	130.00
Prosecco Spumante di Treviso, extra dry DOC, Ponte Italie	7.00	45.00

WHISKEY

J&B	4cl	10.00	40%
Jameson	4cl	12.00	40%
Jack Daniels	4cl	12.00	40%
Four Roses	4cl	12.00	40%
Chivas Regal	4cl	15.00	40%
Glenmorangie	4cl	16.00	40%
Oban 14 ans	4cl	18.00	43%
Talisker	4cl	18.00	45.8%

DIGESTIFS

Limoncello	4cl	10.00	30%
Amaretto	4cl	10.00	28%
Grappa Moscato di Nonino	4cl	13.00	41%
Grappa Aquavite	4cl	13.00	50%
Calvados	4cl	12.00	40%
Williamine	4cl	13.00	43%
Kirsch	4cl	12.00	40%
Vieille prune	4cl	12.00	41%
Abricotine	4cl	13.00	40%
Jägermeister	4cl	10.00	35%

BIÈRES & CIDRE

PRESSION :

Boxer Old (blonde)	30cl	6.00	5%
	50cl	10.00	5%
Chopfab Weiss (blanche)	30cl	6.50	5%
	50cl	10.50	5%
Bière du mois	30cl	6.50	3.8-6.8%
	50cl	10.50	3.8-6.8%

BOUTEILLE :

Docteur Gab's			
Chameau - ambrée	33cl	8.00	7%
Pépité - pale ale	33cl	8.00	4.8%
Ipanema - IPA	33cl	8.00	6%
Suggestion du docteur	33cl	9.00	4.8-10%
Cap'taine Mousse	33cl	9.00	5.4%
La Rousse			
Erdinger sans-alcool	33cl	8.00	
Cidre Swizly	33cl	9.50	5%

SODAS

Coca-Cola,	33cl	5.00
Coca-Cola Zero	33cl	5.00
Fuse Tea pêche,	33cl	5.00
Fuse Tea citron	33cl	5.00
Rivella rouge	33cl	6.00
Schwepps tonic,	33cl	5.50
Schwepps lemon	33cl	5.50
Orangina	33cl	6.00
Sanbitter	10cl	5.00
Romanette citron	33cl	6.00

JUS ET SIROPS

GRANINI		
Pamplemousse	33cl	6.00
Orange	33cl	6.00
Ananas	33cl	6.00
Tomate	33cl	6.00

OPALINE

Abricot	25cl	8.00
Pomme	25cl	8.00

Thé froid maison	30cl	6.00
------------------	------	------

Sirops		1.50
--------	--	------

Pêche, fraise, grenadine, menthe, coco

MINÉRALES

Henniez bleue,	50cl	5.50
Henniez verte	100cl	9.00

San Pellegrino	50cl	6.00
	100cl	9.50

Acqua Panna	50cl	6.00
	100cl	9.50

CAFÉTERIE

Ristretto, Espresso,		4.00
----------------------	--	------

café, décaféiné

Renversé		5.00
----------	--	------

Cappuccino, latte macchiato		5.50
-----------------------------	--	------

Thé, infusion		4.50
---------------	--	------

Chocolat chaud		5.00
----------------	--	------