



Star*s

Restaurant Bar & Conferences

BIENVENUE

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

WELCOME

*All the Star*s team is glad to invite you
to discover our modern cuisine
and restyle dishes*

Provenances / Origins

Bœuf Suisse & Allemagne / Perche d'élevage Irlande / Porc, Veau & Volailles Suisse
Saumon d'élevage Norvège & Ecosse / Turbotin d'élevage Espagne / Loup sauvage Atlantique
*Beef from Switzerland & Germany / Perch farming from Ireland / Porc, Veal & Poultry from Switzerland
Salmon farming from Norway & Scotland / Turbo fish farming from Spain / Wild Seabass from Atlantic*



www.shlausanne.ch



sans gluten • végétarien • sans lactose
gluten free • vegetarian • lactose free



LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS



Swiss Burger* Bœuf hâché (150gr), fromage à raclette, salade, tomate, oignons frits, lard & sauce tartare The Swiss Burger* <i>Ground beef (150gr), raclette cheese, salad, tomato, fried onions, bacon & tartar sauce</i>	32.00
Burger de saumon* Saumon (125gr), avocat, salade, oignons frits, tomate & sauce aioli Salmon Burger* <i>Fresh salmon (125gr), avocado, salad, fried onions, tomato & aioli sauce</i>	30.00
Star*s club sandwich* Dinde & lard grillé / <i>Turkey & bacon</i> Saumon fumé / <i>Smoked salmon</i>	26.00 28.00
Tartare de bœuf traditionnel & toasts ✂ Traditionnal beef tartar with toasts	Petit 26.00 Grand* 36.00
Tartare de bœuf asiatique & toasts ✂ Gingembre, citronnelle, sauce soja, sésame & wasabi Asian beef tartar with toasts <i>Ginger, lemongrass, soya sauce, sesame seeds & wasabi</i>	Petit 26.00 Grand* 36.00
Tartare de bœuf à la provençal & toasts ✂ Olives noires, tomates séchées & basilic Provençal beef tartar with toasts <i>Black olives, dried tomatoes & basil</i>	Petit 26.00 Grand* 36.00
Salade César Blanc de poulet / Chicken breast Crevette black tiger / Black Tiger prawns	Petit 19.00 Grand 29.00
Filets de perches meunières ✂ Pommes frites du terroir, saladine & sauce tartare Meunières perch filets <i>French fries, green salad & tartar sauce</i>	39.00

*Ces plats sont servis avec des pommes frites du terroir
*These dishes are served with french fries



uniquement disponible le soir
only for the dinner



LES ENTREES / STARTERS

- Salade de dent-de-lion avec œuf poché & bacon** ✂
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Dandelion salad with poached egg & bacon
Old-fashioned mustard Petit 15.00
Grand 25.00
- Roulade de saumon mi-cuit aux deux sésames** ✂ 18.00
Saveur asiatique & vinaigrette teriyaki au wasabi
Half-cooked salmon roll with sesame seeds
Asian flavour, teriyaki & wasabi dressing
- Soupe du jour • Soup of the day** 10.00
- Salade de quinoa aux betteraves rouges & noisettes concassées** ✂ ✂ ✂ Petit 14.00
Quinoa & beetroot salad with crushed hazelnuts Grand 24.00
Avec crevettes Black Tiger ou suprême de volaille fermier
With Black Tiger prawns or chicken breast Petit 23.00
Grand 33.00

LES PLATS / MAIN COURSES

- Ballotine de poulet fermier farcie au chorizo & champignons** ✂ 39.00
Mousseline de petits pois & pommes de terre rattes
Chicken Ballotine with chorizo & mushrooms stuffing,
Green peas purée & potatoes
- Filet de bœuf, sauce morille** ✂ 49.00
Rösti & légumes du moment
Beef fillet with morel sauce
Rösti & seasonal vegetables
- Blanquette de veau à l'ancienne** 39.00
Mousseline de pommes de terre & poêlée de légumes
Veal Blanquette
Mashed potatoes & vegetable stir fry
- Turbotin rôti à la vinaigrette d'agrumes & herbes** ✂ ✂ 43.00
Riz au jasmin & légumes de saison
Roasted turbo fish with citrus fruits & herbs vinaigrette
Jasmine rice & seasonal vegetables
- Entrecôte de bœuf parisienne, sauce roquefort** ✂ 40.00
Frites du terroir & légumes du moment
Rib eye steak, Roquefort sauce
French fries & seasonal vegetables
- The Starling Burger & frites du terroir** 49.00
Emincé de filet de bœuf, foie gras poêlé, mayonnaise à la truffe, shizo,
pickles de radis & oignons rouges, saladine
The Starling Burger & French fries
Beef fillet patty, pan-fried foie gras, truffle mayonnaise, shizo, radish & onion pickles, salad



uniquement disponible le soir
only for the dinner



LA SUGGESTION VEGANE / THE VEGAN'S SPECIAL

Mijoté de tofu au curry Delhi ✂ ✂ ✂ Quinoa noir & petits légumes Dehli tofu curry <i>Black quinoa & vegetables</i>	32.00
Avec crevettes Black Tiger / <i>With Black Tiger prawns</i>	44.00

LES PLATS A PARTAGER / DISHES TO SHARE

Sur commande dans les 48 heures, le Chef vous propose
On demand 48 hours before, The Chief suggest you

Châteaubriand découpé en salle Servi avec sauce au choix & garniture royale Chateaubriand cut in front of you <i>With a selection of sauce & side dish</i>	125.00 500g pour 2 personnes 500g for 2 people
---	--

Loup sauvage en croûte de sel Vinaigrette aux agrumes & rouille, garniture royale Salt-crusted seabass <i>Citrus & Rouille dressing, selection of side dish</i>	150.00 1kg pour 2 personnes 1kg for 2 people
--	--

MENUS ENFANTS / CHILDREN'S MENU

Petit Swiss burger & pommes frites du terroir <i>Small Swiss burger & French fries</i>	15.00
Poêlée de crevettes, risotto crémeux aux petits légumes ✂ <i>Prawns stir fry, creamy vegetables risotto</i>	15.00



uniquement disponible le soir
only for the dinner



LES DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat Crème anglaise à la menthe & glace fior di latte Chocolate cake <i>Mint custard & "fior di latte" ice-cream</i>	15.00
Brownie aux noix de pécan & sirop d'érable Crème au carambar & glace vanille Pecan nuts & maple syrup brownie <i>Carambar cream & vanilla ice-cream</i>	14.00
Salade de fruits maison ✕ Homemade fruit salad Avec boule de glace <i>With ice-cream scoop</i>	10.00 Supp 3.00
Glaces / Ice-creams Café, caramel beurre salé, chocolat, fior di latte & vanille <i>Coffee, salted butter caramel, chocolate, fior di latte & vanilla</i>	3.50 / boule / scoop
Sorbets / Sorbets Citron, fraise, framboise & mangue <i>Lemon, strawberry, raspberry & mango</i>	3.50 / boule / scoop
Chantilly maison Homemade whipped cream	1.00

Possibilités de traces de soja, de graines de sésame et d'autres fruits à coque
May contain traces of soya, sesame and other shelled fruits



LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS



LES BLANCS / WHITE WINES

1dl

Chasselas Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18

7.00

Chasselas Cuvée Le Morget, Domaine Henri Cruchon, Echichens, 2018

8.50

Pinot Gris, Domaine Raymond Paccot, Féchy, 2018

9.00

LES ROUGES / RED WINES

Pinot Noir Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18

7.00

Merlot Empreinte, Cave de la Côte, Morges, 2018

8.00

Pinot Noir Barrique, Cave de Bonvillars, 2018

8.50

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

Rosé de Pinot noir, Domaine les Frères Dutruy, Founex, 2018

8.50

SUGGESTIONS DU MOIS / WINES OF THE MONTH

Viognier Louis Chèze, « Ni vu mais connu », Vallée du Rhône, France, 2017

8.50

Syrah « Les vignes d'à côté », Vin de France, Vallée du Rhône, France, 2016

8.50

Rosé de Vent, Coteaux Varois, Provence, France, 2018

8.50

LES CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

Bollinger Brut, Spécial Cuvée

18.00

Gonet Brut Signature

15.00

Prosecco, Trevisco Extra dry, Ponte di Piave

8.00

VINS LOCAUX À LA BOUTEILLE

LOCAL WINE BOTTLES



LES BLANCS / WHITE WINES

Btl

Chasselas Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18	40.00
Chasselas Cuvée Le Morget, Domaine Henri Cruchon, Echichens, 2018	50.00
Pinot gris, Domaine Raymond Paccot, Féchy, 2018	50.00
Chardonnay Empreinte, Cave de la Côte, Morges, 2018	48.00
Viognier, Domaine Henri Cruchon, Echichens, 2018	65.00
Pinot Blanc Expression du terroir, Domaine Les Frères Dutruy, 2017	50.00

VIN DOUX / SWEET WINE

Au vin d'Yvin, Domaine de la Croix, Bursins <i>malvoisie, chasselas</i>	(37.5 cl)	85.00
---	-----------	-------

LES ROUGES / RED WINES

Pinot Noir Cuvée Star*s, J&M Dizerens, Lutry, 2017/18	40.00
Merlot Empreinte, Cave de la Côte, Morges, 2018	48.00
Pinot Noir Barrique, Cave de Bonvillars, 2018	50.00
Le Protagoniste, Domaine de la ville de Morges, 2018 <i>gamaret, gamay</i>	45.00
Syrah, Domaine Henri Cruchon, Echichens, 2018	65.00
Gamaret Expression, Cave de la Côte, Morges, 2017	55.00

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

Rosé de Pinot noir, Domaine les Frères Dutruy, Founex, 2018	50.00
---	-------

COUPS DE CŒURS FRANÇAIS

FRENCH CRUSHES



LES BLANCS / WHITE WINES

Btl

Macon Village, «Héritiers Comte Lafon», Bourgogne, 2018 <i>chardonnay</i>	48.00
Viognier Louis Chèze, «Ni vu mais connu», Vallée du Rhône, 2017	52.00
Frissons d'Ombelles, VDP, Languedoc Roussillon, 2015 <i>Roussanne, chardonnay, petit manseng</i>	75.00
Vin de Franc, «Chenin d'Ailleurs», Loire, 2017	62.00

LES ROUGES / RED WINES

Bourgogne rouge de chez Mongeard-Mugneret, Vosne-Romanée, 2017 <i>pinot noir</i>	70.00
Syrah «Les vignes d'à côté», Vin de France, Vallée du Rhône, 2017	50.00
Grès de Montpellier «Les Gamines» Languedoc Roussillon, 2015 <i>mourvèdre, syrah, grenache</i>	70.00
Bourgueil, «La Coudraye», Yannick Amirault, Loire, 2017 <i>cabernet franc</i>	62.00

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

Rosé de Vent, Coteaux Varois, Provence, 2018	50.00
--	-------

LES CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

Bollinger Brut, Spécial Cuvée	130.00
Gonet Brut Signature	100.00
Prosecco, Trevisco Extra dry, Ponte di Piave	45.00



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%

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 / LIQUEURS

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 / BEERS & CIDER

PRESSION / DRAFT

Boxer Old	30cl	6.00	5%
(blonde / blond)	50cl	10.00	5%
Chopfab Weiss	30cl	6.50	5%
(blanche / white)	50cl	10.50	5%
Bière du mois	30cl	6.50	3.8-6.8%
<i>Beer of the month</i>	50cl	10.50	3.8-6.8%

BOUTEILLE

Docteur Gab's			
Chateau - 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%
<i>Doctor's suggestion</i>			
Cap'taine Mousse	33cl	9.00	5.4%
La Rousse			
Erdinger sans-alcool	33cl	8.00	
Cidre Swizly	33cl	9.50	5%



SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola,	33cl	5.00
Coca-Cola Zéro	33cl	5.00
Nestea pêche (<i>peach</i>),	33cl	5.00
Nestea citron (<i>lemon</i>)	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 (<i>lemon</i>)	33cl	6.00

MINÉRALES / WATERS

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

JUS ET SIROPS / JUICES & SYRUPS

GRANINI

Pamplemousse (<i>Grapefruit</i>)	33cl	6.00
Orange	33cl	6.00
Ananas (<i>Pineapple</i>)	33cl	6.00
Tomate (<i>Tomato</i>)	33cl	6.00

OPALINE

Abricot (<i>Apricot</i>)	25cl	8.00
Pomme (<i>Apple</i>)	25cl	8.00

Sirops / Syrups	1.50
Pêche, fraise, grenadine, menthe, coco <i>Peach, strawberry, grenadine, mint, coconut</i>	

CAFÉTERIE / CAFÉ

Ristretto, Espresso, café, décaféiné <i>Ristretto, Espresso, coffee, decaf</i>	4.00
Renversé <i>Coffee with milk</i>	5.00
Cappuccino, latte macchiato	5.50
Thé (<i>Tea</i>), infusion	4.50
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5.00