



## ***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***


*The entire Star \* s team is delighted to invite you to explore  
its modern cuisine and its revisited dishes*

## ENTREES / STARTERS




PRIX EN CHF

<b>Salade verte</b>   <i>Green salad</i>	8.00
<b>Salade mêlée</b>   <i>Mixed salad</i>	10.00
<b>Velouté de butternut</b>   Huile de noisette <i>Butternut soup</i> <i>Hazelnut oil</i>	10.00
<b>Oeuf croustillant</b>  Velouté de morilles au vin jaune, chips de pain <i>Crispy egg</i> <i>Morel yellow wine velouté, bread crisps</i>	17.00
<b>Salade d'automne</b>   Magret de canard, oeufs de caille, mesclun, tomates cerises, figues séchées Marrons, courge, graines de courge <i>Autumn salad</i> <i>Duck breast fillet, quail eggs, mesclun, cherry tomatoes, dried figs</i> <i>Chestnuts, squash, squash seeds</i>	19.00/30.00

## INCONTOURNABLES / ESSENTIALS

<b>Salade César</b> <i>Cesar salad</i>	19.00/29.00
<b>Tartare de bœuf traditionnel</b>  Frites du terroir, toasts <i>Traditional beef tartar</i> <i>Local french fries, toasts</i>	36.00
<b>Swiss Burger</b> Bœuf haché, frites du terroir, fromage à raclette, salade, tomate, oignon confit, sauce tartare <i>Swiss Burger</i> <i>Grilled beef patty, local french fries, raclette cheese, salad, tomato, candied onion, tartar sauce</i>	33.00

bœuf: CH / volaille: FR




sans gluten / gluten free:   
sans lactose: / lactose free:   
végétarien / vegetarian: 

## PLATS / MAIN DISH




PRIX EN CHF

<b>Aubergine Parmigiana</b>   Saladine <i>Eggplant Parmigiana</i> <i>Green salad</i>	32.00
<b>Risotto du moment</b> <i>Risotto of the day</i>	32.00
<b>Filet de bar poché au safran</b>   Vongoles, moules, pak choi, pommes de terre grenailles <i>Poached sea bass fillet with saffron</i> <i>Clams, mussels, pak choi, new potatoes</i>	41.00
<b>Filets de perche "Fish &amp; Chips"</b>  Frites du terroir, sauce tartare <i>Perch fillets "Fish &amp; Chips"</i> <i>Local french fries, tartare sauce</i>	36.00
<b>Émincé de veau à la zurichoise</b>  Rösti, légumes <i>Zurich-style sliced veal</i> <i>Rösti, vegetables</i>	39.00
<b>Faux-filet de boeuf</b>  Beurre à la truffe, frites du terroir, légumes <i>Beef sirloin</i> <i>Truffle butter, local french fries, vegetables</i>	39.00
<b>Carré d'agneau à la croute de fruits mendiants</b> Jus d'agneau, rösti, légumes <i>Rack of lamb with a mendiants fruits crust</i> <i>Lamb juice, rösti, vegetables</i>	42.00
<b>Garniture</b> Frites du terroir, pommes de terre grenailles rôties, rösti, légumes ou riz basmati <i>Side dish</i> <i>Local french fries, roasted young potatoes, rösti, vegetables or rice</i>	5.00

bœuf et veau: CH / agneau: NZ / perche d'élevage: RU / bar de ligne sauvage: Atlantique  
 beef and veal: CH / lamb: NZ / farmed perch: RU / wild line caught sea bass: Atlantic

sans gluten / gluten free:   
 sans lactose: / lactose free:   
 végétarien / vegetarian: 

	<b>DESSERTS</b>	<b>PRIX EN CHF</b>
<b>Tarte Tatin au poivre de Jamaïque</b> Glace cannelle <i>Jamaican Pepper Tarte Tatin</i> <i>Cinnamon ice cream</i>		14.00
<b>Moelleux au chocolat</b> Crème anglaise au pain d'épices, glace aux marrons <i>Chocolate cake</i> <i>Gingerbread custard, chestnut ice cream</i>		15.00
<b>Figs rôties au romarin</b> Crumble aux spéculos, glace miel <i>Roasted figs with rosemary</i> <i>Speculos crumble, honey ice cream</i>		14.00
<b>Salade de fruits</b>   Sorbet fruits rouges <i>Fruit salad</i> <i>Red berry sorbet</i>		12.00
<b>Assortiment de glaces &amp; sorbets</b> Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, cannelle, marron, miel Citron, framboise, fraise, poire <i>Ice-cream &amp; sorbet assortment</i>  <i>Vanilla, chocolate, salted butter caramel, cinnamon, chestnut, honey</i> <i>Lemon, raspberry, strawberry, pear</i> 		3.50/Boule

sans gluten / gluten free:   
sans lactose: / lactose free:   
végétarien / vegetarian: 



*Carte des Vins et boissons*

*Wine and drink list*

## NOTRE SELECTION DE VIN *OUR WINE SELECTION*

PRIX EN CHF

### CHAMPAGNES ET MOUSSEUX / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



Drappier Brut, Carte d'Or, France	18.00	110.00
Philippe Gonet brut, blanc de blanc, France	8.00	45.00
Prosecco Goccia d'Oro, Extra dry, Italie	8.00	45.00

### LES BLANCS

Chasselas Cuvée Le Morget, Domaine Henri Cruchon, Echichens, Suisse, 2020	8.00	50.00
Chasselas, J&M Dizerens, Saint-Saphorin, Suisse, 2020	7.00	42.00
Chasselas La Grand'Rue, Domaine de la Ville de Morges, Suisse, 2019	8.50	55.00
Chardonnay Empreinte, Cave de la Côte, Morges, Suisse, 2020	8.50	55.00

### LES ROSES

Oeil de Perdrix, Lavaux AOC, Lutry, Suisse	8.50	55.00
La Rose des Vents, Coteaux varois en Provence, France, 2020	8.00	52.00

### LES ROUGES

Pinot noir, J&M Dizerens, Lutry, Suisse, 2020	7.00	42.00
Merlot Empreinte, Cave de la Côte, Morges, Suisse, 2019	8.50	55.00
Diolinoir, Cave du Bon, AOC La Côte, Echichens, 2020	9.00	58.00
Ancellotta, Cave du Bon, AOC La Côte, Echichens, 2020	9.00	58.00

## BIERES / BEERS

### LES PRESSIONS / DRAFT

Boxer Old Blonde Pression 5%	30cl	6.00
	50cl	10.00
Chopfab Blanche Pression 5%	30cl	6.50
	50cl	10.50
Chopfab Trueb IPA Pression 5.2%	30cl	6.50
	50cl	10.50

### BIÈRE BOUTEILLE DOCTEUR GAB'S / DOCTOR GAB'S BOTTLE BEER

Cure Estivale (Blonde) 5.2%	33cl	8.00
Chameau (Ambré) 7%	33cl	8.00
Ipanema (IPA) 6.0%	33cl	8.00
Placebo (sans alcool)	33cl	8.00

## LES COCKTAILS COCKTAILS

	PRIX EN CHF 4CL
<b>CLASSIQUES / CLASSICS</b>	
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	12.00
<b>Mojito</b> Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse <i>Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water</i>	15.00
<b>Negroni</b> Campari, martini rouge, gin <i>Campari, red martini, gin</i>	17.00
<b>Gin fizz</b> Gin, jus de citron, eau gazeuse <i>Gin, lemon juice, sparkling water</i>	12.00
<b>Hugo</b> Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert <i>Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime</i>	12.00
<b>SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE</b>	
<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre <i>Lime, mint, sparkling water, sugar</i>	10.00
<b>Délice</b> Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert <i>Orange juice, romanette, grenadine sirup, lime juice</i>	10.00

## LES SPIRITUEUX *SPIRITS*

PRIX EN CHF  
4CL

### APERITIF

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

### PORTO

Tawny Honorable 19%	10.00
Sandeman blanc 19.5%	10.00
Fonseca blanc 19.5%	10.00

### GIN

Gordon 37.5%	8.00
Bombay saphir 40%	12.00
Hendrick's 41.4%	12.00

### VODKA

Smirnoff red 37.5%	10.00
Absolut 40%	12.00
Belvedere 40%	14.00

### TEQUILA

Tequila sierra 38%	8.00
--------------------	------

### RHUM

Bacardi carta blanca 37.5%	12.00
Bacardi carta negra 40%	12.00
Zacapa 23 ans 40%	18.00
Cachaça 40%	12.00



## LES SPIRITUEUX *SPIRITS*

	<b>PRIX EN CHF</b> <b>4CL</b>
<b>WHISKY</b>	
J&B 40%	10.00
Jameson 40%	12.00
Jack Daniel's 40%	12.00
Four roses 40%	12.00
Ballantine's 40%	12.00
Chivas regal 40%	15.00
Glenmorangie 40%	16.00
Oban 14 ans 43%	18.00
Talisker 45.8%	18.00
<b>COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS</b>	
Hennessy VS 40%	15.00
Armagnac Marquisa 40%	12.00
Calvados Morin Père et Fils 40%	12.00
<b>DIGESTIF</b>	
Limoncello 30%	10.00
Amaretto 28%	10.00
Cointreau 40%	10.00
Grappa Moscato di Nonino 41%	13.00
Williamine 43%	13.00
Kirsch 40%	12.00
Vieille prune 41%	12.00
Poire 50%	12.00
Abricotine 40%	13.00
Jägermeister 35%	10.00
Sambucca 40%	10.00

## LES MINÉRALES ET SOFTS WATERS AND SOFT DRINKS

### EAUX MINÉRALES / *MINERALE WATERS*

Acqua Panna, San Pellegrino

**PRIX EN CHF**  
50cl 6.00  
100cl 9.50

### SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola zero, Nestea pêche, Nestea citron  
Jus de pomme Ramseier, Sprite, Orangina, Rivella rouge

33cl 6.00

Schwepps tonic, Schwepps lemon

20cl 6.00

Sanbitter

10cl 6.00

Sirop

1.50

Pêche, fraise, framboise, pamplemousse, grenadine, menthe, sureau, coco  
*Peach, strawberry, raspberry, grapefruit, grenadine, mint, elderberry, coconut*

### JUS DE FRUITS GRANINI / *GRANINI JUICE*

Orange, pêche, abricot, ananas, tomate  
*Orange, peach, apricot, ananas, tomato*

33cl 6.00

## LES BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

### **CAFÉ ET CHOCOLAT / *COFFEE & CHOCOLATE***

**PRIX EN CHF**

Café, espresso, ristretto, décaféiné	4.00
Double espresso	6.00
Renversé, chocolat chaud	5.00
Cappuccino, latte macchiato	5.50

### **THÉS NOIRS / *BLACK TEAS***

Earl grey – Orange et bergamote	4.50
English breakfast – Malté avec des notes d'agrumes	4.50
Ceylan – Agrumes et notes d'épices venant du Sri Lanka	4.50
Black tea & ginger – Citron et gingembre	4.50

### **THÉS VERTS / *GREEN TEAS***

Earl green – Bergamote	4.50
Jasmine blossom – Thé au jasmin	4.50
Marrocan mint – Thé vert à la menthe	4.50
Oriental Sancha – Arôme de mangue et de papaye	4.50
Green Sancha - Parfumé avec une note de riz	4.50

### **INFUSIONS / *HERBAL TEAS***

Camomille	4.50
Verveine	4.50
Summer berries	4.50
Strawberry & mango	4.50
Rooibos orange	4.50
Rosehip & hibiscus	4.50