



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

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





Horaires du restaurant

Petit-Déjeuner

Breakfast

En semaine/*weekly*: 6h30-
10h00 week-end: 7h00-10h30

Déjeuner

Lunch

12h00-14h00

Fermé les samedis et dimanches midis
Closed on saturday and sunday lunch

Dîner

Dinner

19h00-22h00

Ouvert tous les soirs du lundi au dimanche
Open every evening from Monday to Sunday

ENTREES / STARTERS

PRIX EN CHF

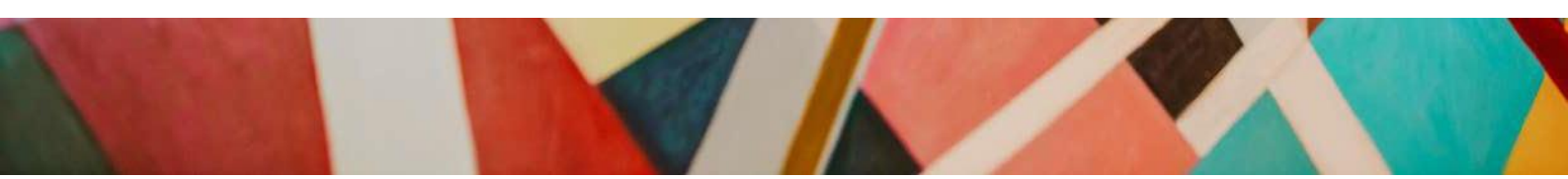
Crème de potimarron 12.00
pumpkin cream

Salade mêlée 12.00
Mixed salad

Saumon fumé, toast d'avocat et mesclun de salade 18.00
Smoked salmon, avocado toast and mesclun salad

Aumônière de chèvre chaud au miel et thym frais 17.00
Aumônière of warm goat cheese with honey and fresh thyme

Saumon : NOR



PLATS / MAIN DISH

PRIX EN CHF

Faux filet de bœuf poêlé, sauce poivre vert, Pommes de terre rôties et légumes du jour <i>Pan-fried beef sirloin with green pepper sauce,</i> <i>potatoes and vegetables of the day</i>	39.00
Perches façon " Fish and chips" Frites du terroir, mesclun <i>Perch fillets "Fish and chips style"</i> <i>fries and mesclun</i>	36.00
Swiss burger et frites du terroir <i>Swiss Burger and fries</i>	33.00
Risotto du moment <i>Risotto of the day</i>	29.00
Salade César Salade romaine, blanc de poulet, anchois, tomate, parmesan et croûtons <i>Caesar salad</i> <i>Romaine lettuce, Chicken breast, anchovy, tomato, parmesan Cheese and crouton</i>	28.00

Boeuf: CH

Volaille: FR

Perches: RU

Saumon: NO

DESSERTS

PRIX EN CHF

Tarte tatin, glace à la vanille

Tarte tatin, vanilla ice cream

15.00

Moelleux au chocolat

Caramel beurre salé & glace panna

Chocolate cake

Salted butter caramel & panna ice-cream

15.00

Crème brûlée à la fève de Tonka

Crème brûlée with Tonka beans

12.00

GLACES / ICE-CREAM

Assortiment de glaces

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, panna

Ice-cream selection

Vanilla, chocolate, salted butter caramel, panna

3.50/Boule

Assortiment de sorbets

Citron, framboise, fraise, poire, mangue

Sorbet selection

Lemon, raspberry, strawberry, pear, mango





Star's
Restaurant Bar & Conferences

Carte des vins et boissons
Wine and drink list



LES VINS SERVIS AUX VERRES

PRIX EN CHF

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE - Champagne Deutz Brut Classic,	18.-	115.-
CHAMPAGNE - Champagne Deutz Rosé,		145.-
ITALIE - Prosecco San Martino DOC,	8.-	50.-

LES BLANCS

GENEVE - Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020	8.-	52.-
LOIRE - Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006, 2020	9.-	54.-
LAUSANNE - Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020	8.-	42.-

LES ROSES

COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020	7.-	38.-
MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021	6.-	35.-

LES ROUGES

GENEVE - Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020	8.-	52.-
LUTRY - Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020	7.-	38.-
RHONE - Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020	8.-	48.-
PIEMONTE - Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017	7.-	38.-

Les ROSES

COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020	38.- La Bouteille
NEUCHÂTEL- L'Oeil de Perdrix, Caves du Château, 2020 d'Auvergnier, Thierry Grosjean & Cie	58.- La Bouteille
MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021	35.- La Bouteille

LES BLANCS

PRIX EN CHF

LÉGER ET FRUITÉ

LOIRE – Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006 , 2020
LOIRE – Cheverny, Domaine Villemade (Sauvignon & Chardonnay), 2020
BURSINS – Chasselas Bio, Yvan Parmelin, 2021

54.- La Bouteille
50.- La Bouteille
38.- La Bouteille

RICHE ET ONCTUEUX

GENEVE – Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020
LAUSANNE - Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020
MORGES –Chasselas Vieilles Vignes, Label Or Terravin AOC, 2021

52.- La Bouteille
42.- La Bouteille
42.- La Bouteille

LES INCONTOURNABLES

RHONE – Les Contours de Deponcins, Domaine François Villard (Viognier), 2019

78.- La Bouteille

Les ROUGES

Gourmands et Fruité

RHONE – Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020
LUTRY – Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020
BURSINS – Pinot Noir Bio, Yvan Parmelin, 2021

48.- La Bouteille
38.- La Bouteille
38.- La Bouteille

Puissants et Racé

GENEVE – Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020
RHONE – Côtes du Rhône « Galets », Les Vignerons D'Estezargues (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020
PIEMONTE – Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017
MORGES – Expression, Cabernet Franc & Garanoir, Cave De La Côte, 2020

52.- La Bouteille
38.- La Bouteille
38.- La Bouteille
50.- La Bouteille

Les Incontournables

BORDEAUX – Saint-Emilion Grand Cru, Château Gaillard, 2016
GRISONS – Pinot Noir, Hansruedi Adank, 2020
TOSCANE – « Le Difese », Tenuta San Guido, 2019
TOSCANE – « Le Volte Dell'Ornellaia », 2019

80.- La Bouteille
74.- La Bouteille
60.- La Bouteille
72.- La Bouteille

Les Prix sont en CHF, service et TVA compris

Les Prix sont en CHF, service et TVA compris

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
Cure Hivernale (Brune cannelle) 9%	33cl	8.00
Chameau (Ambré) 7%	33cl	8.00
Ipanema (IPA) 6.0%	33cl	8.00
Placebo (sans alcool/non-alcoholic)	33cl	8.00



LES COCKTAILS / COCKTAILS

PRIX EN CHF

Aperol Spritz 12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, sparkling water

Mojito 15.00
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water

Negroni 17.00
Campari, martini rouge, gin
Campari, red martini, gin

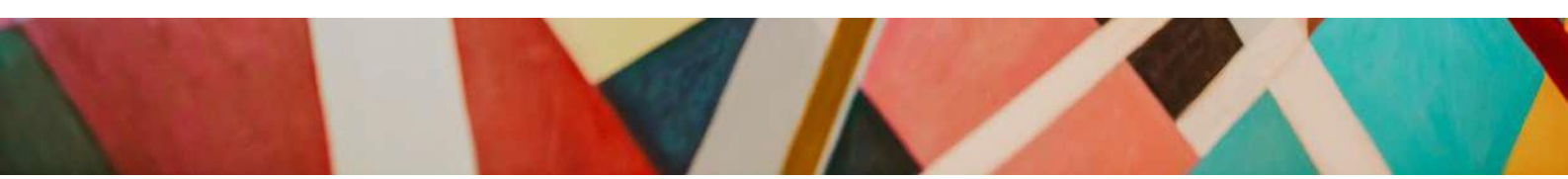
Gin fizz 12.00
Gin, jus de citron, eau gazeuse
Gin, lemon juice, sparkling water

Hugo 12.00
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert
Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito 10.00
Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre
Lime, mint, sparkling water, sugar

Délice 10.00
Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert
Orange juice, romanette, grenadine sirup, lime juice



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

PRIX EN CHF-4CL

WHISKY

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

COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS

Hennessy VS 40%	15.00
Armagnac Marquisa 40%	12.00
Calvados Morin Père et Fils 40%	12.00

DIGESTIF

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, espresso, ristretto, décaféiné
Coffee, espresso, ristretto, decaf

4.00

Double espresso

6.00

Renversé, chocolat chaud
Coffee with milk, hot chocolate

5.00

Cappuccino, latte macchiato

5.50

Sélection de thés
Tea selection

4.50

