



Brunch Menu

Mimosa or Bellini 9,50.- coupe

Buttermilk Pancakes (V) Avec pépites de chocolats	19,00 +1,50
Pancakes au babeurre, granola maison, fraises, myrtilles, bananes, mascarpone et sirop d'érable	
Pistachio and White Chocolate French Toast (V)	23,00
Pain de mie maison à la pistache, framboises, myrtilles, coulis de chocolat blanc-pistache et yogourt granola	
Grilled Cheese Tortilla	24,00
Tortilla(*)grillée, porc effiloché à la texane, lard grillé, poivrons rouges confits, œufs brouillés, jalapenos, pickles d'oignons rouges, texmex fondu et crème acidulée au citron vert	
Louisiana Waffle	24,00
Option: sauce sweet and spicy honey	+1,50
Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet croustillants, lard grillé, pickles de concombres et oignons rouges, œuf au choix et sirop d'érable	
Huevos Rancheros (GF possible)	25,00
Deux tortilla(*)grillées, bœuf effiloché, haricots rouges à la sauce tomate légèrement épicée, guacamole, œufs au plat, crème acidulée, fromage texmex et coriandre	
Benedict Eggs (GF possible)	20,00
Jambon d'épaule /saumon fumé	+5,00 /+6,50
Pain brioche maison, deux œufs pochés, guacamole, salade roquette, sauce hollandaise et oignons verts	
Chicken Club Sandwich	26,00
Pain de mie maison, hauts de cuisses de poulet sans os et sans peau émincés, lard grillé, salade iceberg, tomates, grana padano et mayonnaise maison	
East Side Breakfast Burger (GF possible)	26,00
Végétarien possible avec un steak d'haricots noirs et maïs	22,00
Bun maison, steak haché de bœuf de 140gr, lard grillé, guacamole, tomates, pickles d'oignons rouges, cheddar fondu, œuf au choix et sauce BBQ	
East Side Full American Breakfast	35,00
Jus de fruits de saison 3dl, café ou espresso, 2 œufs au choix servis avec pancakes, lard grillé, poulet croustillant, haricots saouls, tomate provençale, guacamole, toast et sirop d'érable.	

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVES FRITES MAISON OU SALADE

Pour la table

Donut-Holes (8 pièces) , petits donuts au sucre brun, coulis chocolat blanc et pistache	19,00
Frites à l'huile aromatisée à la truffe , copeaux de Grana Padano et herbes	9,50

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse, Porc : Suisse, Poulet : Pologne, Saumon : Atlantique
Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisines selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food



Menu Midi

Du mercredi 17 au vendredi 19 juillet

Salade estivale et tartine d'avocat

21,00

Salade roquette, grana padano et pignons grillés accompagné d'une tartine de pain au levain avec philadelphia, avocats, œufs durs et oignons rouges

Salade estivale et poulet croustillant

24,00

Salade iceberg et frisée, poulet croustillant, œufs durs, lard grillé, avocat, grana padano, sauce mayonnaise à l'ail et croûtons de pain maison

Breakfast Burger

20,00

Avec frites fraîches maison

+4,50

Bun maison, steak haché de bœuf de 140gr, lard grillé, tomates, pickles d'oignons rouges, cheddar fondu, œuf brouillé, sauce BBQ et salade de saison.

Grilled Cheese Waffle Sandwich

20,00

Avec frites fraîches maison

+4,50

Gaufre salée maison, hauts de cuisses de poulet cuits à la vapeur, salade roquette, guacamole, pickles d'oignons rouges, salsa verde, coriandre, mozzarella fondue, œufs brouillés et salade de saison.

Dessert

New York Cheesecake à la vanille et croûte de speculoos

9,50

Monster cookie

4,50

American Brownie

5,00

Café gourmand

9,50

Glaces de l'Artisan Glacier à Lutry, 1 boule

4,50

Provenance des viandes : Bœuf: Suisse, Porc: Suisse, Poulet : Pologne

Les prix indiqués comprennent la TVA de 8,1%

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisines selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Summer Night Menu



Entrées à partager

Crispy Cauliflower Bites

Choux-fleurs panés et frits accompagnés d'une sauce tahini aux herbes et soupoudrés de parmesan

15,00

Texas Corn Bread (6pièces)

Possible végétarien

Pain au maïs, porc effiloché, chips de lard écrasées, cheddar fondu, oignons verts et sauce sweet and spicy honey

15,00

11,00

Quesadilla (6 pièces)

Avec bœuf effiloché

Tortilla (*), guacamole, maïs(*), poivrons rouges grillés, pickles d'oignons rouges, coriandre, texmex fondu et crème acidulée au citron vert

16,50

+6,50

Minis Shrimps Roll (3 pièces ou 5 pièces)

Pain brioche, crevettes grillées et émincées laquées à la sauce buffalo, salade coleslaw et oignons verts

10,50 / 17,00

Mexican Style Pizza

Tortilla grillée, bœuf haché au paprika fumé, maïs, oignons verts, pickles d'oignons rouges, fromage texmex fondu, coriandre, sriracha et sauce BBQ

19,00

Plats principaux

Veggie Burger

Steak aux haricots noirs et maïs maison, guacamole, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, crème acidulée au citron vert, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade coleslaw

22,00

Crispy BLT Chicken Burger

Hauts de cuisses de poulet panés et frits, lard grillé, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, sauce buffalo, cheddar fondu, frites fraîches maison et salade coleslaw

25,00

East Side Smoked Beef Burger

Steak haché de bœuf de 140gr fumé, lard grillé, pickles de concombres, oignons jaunes, sauce BBQ bourbon, smoked mozzarella fondue, frites fraîches maison et salade coleslaw

25,00

Pulled Porc Tacos (3 pièces sans accompagnement)

Tortilla, porc effiloché aux épices mexicaines, oignons jaunes, coriandre, ananas, salsa verde et citron vert

24,50

Beef Birria Tacos (3 pièces sans autre accompagnement)

Tortilla, bœuf effiloché aux épices mexicaines, oignons jaunes, coriandre, fromage tex-mex et consommé mexicain

26,00

Shrimp Tacos (3 pièces sans accompagnement)

Tortilla, crevettes grillées, chou blanc braisé, guacamole, poivrons rouges confits, coulis de mangue et oignons verts

29,00

Porc Ribs 350gr / 500gr

Travers de porc fumés et laqués à la sauce BBQ, frites fraîche maison et salade coleslaw

34,00 / 45,00

Portion de frites ou bowl de salade 5,00

Frites aux épices cajuns +0,50 OU à l'huile aromatisée à la truffe et copeaux de Grana Padano +2,00

La TVA de 8,1% est incluse dans les prix indiqués

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisines selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Informations pour les allergies

: V= végétarien GF= gluten free L= lactose free



«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food»

« Le ketchup utilisé dans l'élaboration des sauces BBQ, les galettes de blé et nachos pour les wraps et tacos, les différents fonds de viande et les grains de maïs ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison »

Provenance de nos produits

Bœuf : Suisse, Autriche

Porc : Les Saveurs du Coin à Lussery-Villars, Suisse

Volaille : Suisse, Pologne

Poissons et crustacés : UE et Asie

Légumes, fruits et primeurs : Suisse, France, Italie, Amérique latine, Asie

Produits laitiers : Suisse, France, Italie, Etats Unis

Epices : Monde



East Side Team

Gérants : Séverine et Joseph Cunningham

Serveur : Séverine et Sara Belkessa

Boulangier et pâtissier : Joseph Cunningham

Cuisiniers : Julien Vernaudon et Joseph Cunningham