

N'oubliez pas notre
sélection de
viennoiseries maison

Brunch Menu

Mimosa or Bellini
By glass or Pitcher
9,50 / 29,00

Brooklyn Breakfast Burger	18,50
Œuf brouillé ou au plat, bacon, cheddar, spicy mayo et frites fraîches Avec saucisse de porc des Saveurs du Coin	3,00
Californian Bagel	21,00
Saumon fumé, guacamole, œuf au choix, cream cheese, bouquet d'herbes et bol de salade mêlée Option de l'œuf : brouillé ou au plat	
Texas Bagel	19,50
Epaule de porc effilochée, sauce BBQ, cheddar gratiné, œuf au choix, salade coleslaw au sarrasin et bol de salade mêlée Option de l'œuf : brouillé ou au plat	
Louisiana Waffle	22,00
Gaufre salée, poulet croustillant, bacon, pickles, sirop d'érable et bol de salade mêlée	
TriBeCa Benedict Eggs	19,00
Jambon fumé / Saumon fumé	21,00 / 23,00
Œufs pochés sur brioches toastées, asperges vertes, sauce hollandaise estragon et bol de salade mêlée	
West Side Croque	22,00
Jambon fumé, bacon, cream cheese, œuf au choix, cheddar et gruyère gratinés, pain au levain et bol de salade mêlée	
Homemade Granola Yogurt	12,00
Mélange de graines et céréales toastées au cacao, fruits frais de saison et miel	
Family Pancakes	14,00
3 Pièces servies avec du sirop d'érable et fruits frais de saison	
New York Cheesecake	12,00
Citron vert et fruits exotiques	

On The Side

- Panier de pains de Joseph avec beurre et confitures maison	8,50
- Panier de frites à l'huile aromatisée à la truffe, parmesan	9,00
- Bol de salade mêlée	9,00

Full East Side Breakfast

- Panier de pains et viennoiseries avec beurre et confitures maison
- 2 œufs au choix servis avec bacon, mini saucisses de porc, asperges vertes et haricots saouls (Brouillé ou au plat)
- Jus de fruits de saison frais 2dl et boisson chaude (café ou thé)

Menu Lunch

New York Special

« Mac & Cheese » 16,00
Macaronis gratinés, filet de poulet, céleri branche, cheddar et vacherin fribourgeois, bol de salade mêlée

East Side "Fish n' chips" burger 19,00
Avec frites 24,00
Filet de cabillaud frais, frit dans une pâte à tempura à la bière blonde, pain buns aux herbes, sauce tartare, pickles d'oignons rouges, bol de salade mêlée

Tijuana hot Sandwich 19,00
Avec frites 24,00
Sauté de porc à la mexicaine, baguette croustillante à l'ail et paprika fumé, guacamole et cheddar gratiné, bol de salade mêlée.

Financial District Formula 18,00 / 21,00

- Wrap végétarienne ou avec protéine (à créer), bol de salade mêlée
- Thé froid maison 3dl
- Café gourmand

Market Bowl Formula 22,00 / 25,00

- Bol du marché végétarien ou avec protéine
- Thé froid maison 3dl
- Café gourmand

Sweet End

- Pecan Brownie 4,30
- Monster Cookie 4,20
- Café gourmand 7,00
- Cheesecake au citron vert 12,00

Create your Market Bowl

Bowl végétarien 16,00
Bowl avec protéine 19,00

Choisissez un ingrédient dans chaque famille

1x Base

- Pommes de terre sautées à l'aneth
- Riz venere

1x Protéine

- Cabillaud pané et frit
- Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne

1x Légume cuit aux épices

- Betterave rouge au vinaigre balsamique et fève tonka
- Champignons de Paris persillés

1x Légume et fruit cru

- Carottes jaunes et pamplemousse rose
- Chou blanc et papaye

1x Fromage

- Appenzeller
- Tomme vaudoise

1x Sauce

- Sauce tartare
- Sauce BBQ ginger

1x Croustillant

- Amandes effilées grillées
- Cacahuètes cajuns

Night Menu

Small Dishes to Share (Petit plats à partager)

Mini Beef burger (3 ou 6 pièces)	12,00 / 20,00
Minis buns et steaks de bœuf, oignons caramélisés, spicy mayo	
Little Italy Garlic Bread	11,00
Pain à l'ail et au gruyère d'alpage, salsa cruda	
Route 66 Chick (5 ou 10 pièces)	12,00 / 20,00
Ailerons de poulet sauce Buffalo	
Veggie Dips	11,00
Dips de légumes du marché mi crus mi cuits, sauce fraîcheur	
Swiss Hot Dogs (5 ou 10 pièces)	12,00/20,00
Pâte feuilletée et saucisse de porc, sauce BBQ ginger	
Truffle Oil French Fries	9,00
Frites fraîches, huile aromatisée à la truffe, parmesan	
Bol de salade mêlée (d'une à 6 personnes, + CHF 3,00 /personne)	9,00

Main Plates (plats principaux)

T-Bone steak de bœuf rassis sur os, fumé à l'Hickory (800gr / 2personnes)	58,00 p/p
Servi avec un jus de veau café/cardamome façon BBQ, frites fraîches à l'huile aromatisée à la truffe et parmesan, légumes frais du jour	
Crispy Chicken Filet	29,00
Filet de poulet croustillant, mayonnaise allégée à l'huile aromatisée à la truffe, pomme de terre country fourrée au fromage frais, herbes et gratinée au cheddar, bol de salade mêlée	
Smoked Porc Ribs vaudois 250gr / 500gr (entier)	29,00 / 44,00
Travers de porc fumé à la Texane et laqué à la bière Gab's, frites fraîches et salade coleslaw au sarrasin	
Pavé de saumon fumé aux 5 poivres et grillé	32,00
Sauce fraîcheur, pomme de terre country fourrée au fromage frais, herbes et gratinée au cheddar, bol de salade mêlée	
East Side Big Prawns Tacos	26,00
Grosses crevettes grillées au beurre de lime, fenouil et mangue, spicy mayo, frites et bol de salade mêlée	
Weekly Veggie Tartine	27,00
Tofu mariné (sésame/cumin) et grillé, purée de potimarrons, oignons caramélisés, riz venere et bol de salade mêlée	
Formule "Eat like a New Yorker "	36,00
Pain à l'ail et chicken wings, Mac & Cheese de la semaine et cheesecake	

Treats to Pick (Desserts à picorer)

Brownies chocolat noir 60%, beurre de cacahuète, pécanes caramélisées et siphon café	12,00
Cookie Cup aux deux chocolats avec glace vanille, chantilly et sauce chocolat	12,00
Fresh Citrus Deconstructed Pie : agrumes, crémeux, sablé breton, sorbet et meringue	12,00
The original New York Cheesecake citron vert et fruits exotiques	12,00



«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, la sauce tomate dans la salsa cruda, les galettes de blé pour les tacos, l'huile aromatisée à la truffe sur les frites, le sirop d'érable pour le brunch ainsi que les glaces dans les desserts ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison »

Provenance de nos produits

Bœuf : Suisse et France

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

Volaille : Suisse et UE

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

Chef de cuisine : Loïc Moulinier

Cuisinier : Julien Vernaudon

Aide Cuisine : Julien Zemma

Serveur : Florent Paris

Boulangier : Joseph Cunningham