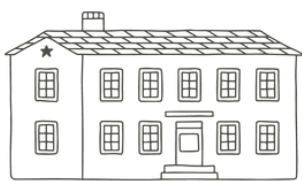


## BRUNCH

Tous les dimanches  
11h-14h  
Menu 69 ou à la carte  
À partir de janvier 2025



# Auberge de l'Etoile

LIEU D'ÉPICURIEN DEPUIS 1710  
La Rippe

Depuis 1710, notre établissement est le refuge des bons vivants, un lieu où l'on se retrouve pour discuter, savourer de bons plats et lever son verre à La Rippe. Avec notre Chef Michael Pihet, nous allions tradition et modernité avec une cuisine qui va à l'essentiel : des plats simples mais gourmands, inspirés des recettes suisses et françaises. Laissez-vous tenter par les spécialités en cocotte, des plats mijotés qui évoquent les festins d'autrefois, pour un véritable retour aux saveurs authentiques et faites maison.

### LE CHASSELAS



Domaine de la Diligence Z,  
Luins, 2023 | 4  
1dl

### LE COCKTAIL



SPRITZ DU COIN  
proZco, aperol, eau pétillante | 14

### BIEN ACCOMPAGNÉ

Gratin Dauphinois  
Cocotte de légumes  
Frites maison  
Riz sauvage

Tous nos plats de viande et poisson sont accompagnés d'une garniture de votre choix. Toute garniture supplémentaire +5

Plat du jour | 22  
servi en semaine,  
uniquement le midi



Suggestions de la  
semaine  
Demandez à votre serveur

## POUR COMMENCER

**Salade mêlée** Mesclun de salade, légumes du maraîcher, pickles d'oignon rouge, vinaigrette de l'Etoile | 14

**Poireaux mimosa** Poireaux cuits à l'étouffée, safran, éclats de noix de cajou, cottage cheese | 17

**Les légumes cassent la croûte**, pickles de graine de moutarde et ses pousses | 17

Velouté du moment | 13

**Escargots de Bourgogne**, persillade en espuma | 17

**Foie gras de canard** marbré au cacao et poivre timut, pickles de betterave, mendiant grillé | 27

**Pâté en croûte de l'Auberge**, porc de nos éleveurs, veau, noisettes, pistaches, paprika fumé, pickles de graine de moutarde et ses pousses | 19

**Os à moelle façon bateau**, chapelure de panko, toast | 19

## SPECIALITÉS EN COCOTTE



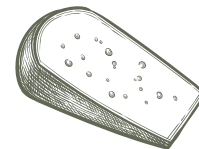
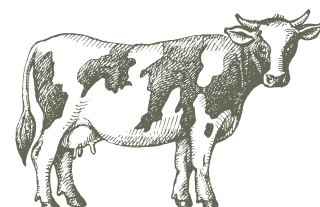
### Bœuf Bourguignon

vin rouge, carottes, oignons, lardons, champignons | 39

### Blanquette de veau

carottes, oignons, champignons, crème, bouillon, citron | 44

nos mijotés sont servis dans des cocottes pour une 1 personne ou plus.



## LA VIANDE

**Côte de cochon fermière**, purée de maïs, jus de porc réduit au miel d'acacia | 40

**Pomme de ris de veau** glacée au beurre, salsifis rôtis, jus de veau au whisky | 38

**Bavette de bœuf** et son inimitable sauce à l'échalote de l'Auberge de l'Etoile | 38

**Bœuf façon tartare**, servi dans son os à moelle, assaisonné selon vos goûts | 36

## LE POISSON

**Quenelles de brochet du lac**, nage d'écrevisse du lac et sauce Nantua | 34

**Pavé de bar**, ragoût de girolles et pousses d'épinards | 42

## LES PÂTES

**Raviole de la Rippe**, farce du moment, minestrone | 31

**Coquillettes des sales gosses**, jambon à l'os, truffe et gruyère | 36

**Tagliatelle faites à l'Auberge**, sauce crème à la truffe de saison | 33



## Les petites douceurs...

**Fromages La Croix-de-Luisant** | 14

**Paris Brest** | 16

**Pavlova, meringue fondante** | 14

**Baba au rhum** | 14

**Tarte à la pistache** | 13

**Boule de glace artisanale bio** | 5

## LES BOISSONS

### VIN AU VERRE 1DL

#### Blanc

Pinot Blanc, Cave des Ruaz, Vinzel, 2023.....5.2  
Assemblage, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône, 2022.....5.5  
Sauvignon, Domaine Delobel, Vallée de la Loire, 2023.....5.8

#### Rosé

Pink Legend, Gregory Bubloz, Domaine de la Diligence, Luins, 2023.....5.5

#### Champagne

Assemblage, Chapuy Terroir, 2023.....14.5

#### Rouge

Gamaret, Le Relais Rouge, Domaine Z, Luins, 2022.....6  
Pinot Noir, Frères Dutruy, Founex 2023.....6.9  
Syrah /Grenache, Domaine Dernacueillette, Languedoc-Rousillon, 2019.....5.9  
Cabernet Franc, Rocheville Le Page, Vallée de la Loire, 2023.....6.5  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cuisine en Famille, Vallée du Rhône 2022.....5.5

### APERITIFS

Martini Rouge.....5  
Martini Blanc.....5  
Ricard 2 cl.....4  
Ricard 4cl.....7  
Fernet Branca.....5.5  
Suze.....8  
Porto Rouge.....8  
Black Label.....14  
Chivas 12 ans.....16  
Macallan 12 ans.....24  
Ballantines.....11  
Jameson.....12  
Jack Daniels.....13  
Hendricks Gin.....12

### MINÉRALES & SOFTS

Henniez Bleue 50 cl.....5.8  
Henniez Bleue 75 cl.....7  
Henniez Verte 50 cl.....5.8  
Henniez Verte 75 cl.....7  
Perrier 33 cl.....6  
S.P. Bitter Rouge 10cl.....6  
Thé Froid Citron 33 cl.....5.8  
Jus de Pomme 30 cl.....5.8  
Vivi Cola 33 cl.....6  
Vivi Cola zéro 33 cl.....6  
Sinalco 30 cl.....5.8  
Schweppes Tonic / Ginger / Bitter 20cl.....5.5  
Pomalo 30 cl.....6  
Jus d'orange 2 dl.....5.9  
Jus d'ananas 2 dl.....5.9  
Jus de Tomate 2 dl.....5.9  
Cidre Mr. Yellow.....6.9

### DIGESTIFS

Abricotine.....11.5  
Abricot.....13  
Willamine.....11.5  
Pruneau.....7.5  
Vieille Prune.....14  
Chartreuse Verte.....16  
Cointreau.....10  
Moitié-Moitié.....13  
Amaretto.....9  
Grappa.....12  
Baileys.....9  
Limoncello.....8  
Get27.....9  
Remy Martin.....18  
Martel.....15

### BIÈRES

**Cap'Taine Mousse Blonde / Blanche**  
0.2dl.....4/4.4  
0.3dl.....5/5.8  
0.5dl.....8/8.8  
IPA.....6.5  
Bière des Amis (sans alcool) 33cl.....6.8

### CAFÉS & THÉS

Ristretto.....3.9  
Espresso.....3.9  
Café.....4.2  
Renversé.....5.2  
Cappuccino.....6  
Thé Noir.....4.2  
Thé Vert.....4.2  
Infusion Verveine.....4.5