

★
BAR DES ÉTOILES BY L'ARE DOU
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★



NESCAFÉ.

CHOPFAB BOXER

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

HENNIEZ

MORAND
— 1889 —

MONTREUXNOEL.CH

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
BAR DES ÉTOILES BY L'ARE DOU
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

RESTAURATION

11H - 17H

MONTREUXNOEL.CH

BOISSONS

CÔTÉ BARISTA

	CHF
Café	4.00
Expresso	4.00
Double Expresso	4.50
Americano	4.50
Capuccino	5.00
Café Irlandais (Baileys)	8.00
Café mousse by Morand	6.00
Swiss Rock Café by Morand	8.00
Café Viennois	6.00
Thé chaud by Tekoe	4.00

MINERALES

Eau plate / gazeuse	5 dl	5.00
Coca-Cola	4.5 dl	5.00
Thé froid	5 dl	5.00
Les bons Sirops Morand	3 dl	3.00

Abricot du Valais, Passion, Framboise des bois, Grenadine, Rhubarbe

BOISSONS CHAUDES

Vin chaud	2.5 dl	7.00
Vin chaud avec push 2cl	2.5 dl	10.00

Kirsch, Williamine, Abricotine, Rhum, Calvados, Amaretto, Cointreau

BIERES

Boxer Old pression	3 dl / 5 dl	5.00 / 8.00
Boxer Old	3.3 dl	5.50
Boxer, bière de Noël	3.3 dl	6.50
Boxer, bière sans alcool	3.3 dl	5.50

Bouteilles locales et artisanales (de Chernex)

Gimlé Blanche	3.3 dl	7.50
Gimlé IPA	3.3 dl	7.50

ALIMENTATION 11h-17h

LE SALÉ

Planchette Fromage	24.00
Planchette Viande	24.00
Planchette Mixe	26.00

SUSHIS SUISSES

2 Nigiri Malakoff, 2 Sushicheese, 2 Maki Papet, 2 Sushisson, 2 Sushileek	28.00
--	-------

PLATS PRINCIPAUX

Tartare de bœuf avec frites et salade	150 gr ou 200 gr	29.00/34.00
Roastbeef avec frites et salade	150 gr ou 200 gr	28.00/32.00
Entrecôte avec frites et salade	150 gr ou 200 gr	32.00/36.00
Tartare de saumon et salade	150 gr ou 200 gr	32.00/38.00
Tartare de Truite blanche et salade	150 gr ou 200 gr	32.00/38.00
Lentilles béluga, fromage de chèvre, saumon fumé et crème balsamique		26.00

PROPOSITIONS POUR VÉGÉTARIEN

Tartare de légumes	24.00
Lentilles béluga, fromage de chèvre et crème balsamique	22.00

*Allergènes : Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner
TVA 7.7%*