

L'ÉTOILE
Café - Restaurant

ENTRÉES

FOIE DE CANARD MAISON		21
<i>Toasts grillés, condiments de saison</i>		
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE	CLASSIQUE	15
<i>Ceccina, lomo, mortadelle, coppa et jambon de parme</i>	À PARTAGER <i>pour deux pers.</i>	24
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, LABEL ROUGE X6		18
FALAFELS		14
<i>Sauce Tzatziki</i>		
NEMS AU POULET		13
<i>Feuille de sucrine et menthe fraîche</i>		
CAMEMBERT RÔTI		14
<i>Thym, miel et toasts grillés</i>		
SAUMON FUMÉ MAISON	CLASSIQUE	14
<i>Fumé par le chef, toasts grillés, crème ciboulette de la maison Bornianbuc</i>	À PARTAGER <i>pour deux pers.</i>	25
VITELLO TONATO		14
CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN		14
CEVICHE DE DAURADE		14
TATAKI DE THON À LA TRUFFE		19
TARTINE À L'AVOCAT, SAUMON FUMÉ ET ŒUF POCHÉ		13
BURRATA, POTIMARON CONFIT À L'ORANGE		18
ŒUFS MAYONNAISE		8
6 HUÎTRES, FINE DE CLAIRE N°3		14

SAUMON FUMÉ PAR LE CHEF

Classique	14
À partager	25

RACLETTE : QUART DE MEULE À FONDRE 29 €

Accompagnée d'une planche de charcuterie italienne, pomme de terre

Minimum 2 personnes

PLATS

VIANDES, RACE NORMANDE, CHAROLAISE

TARTARE DE BŒUF	21
<i>Huile d'olive et parmesan</i>	
SUPREME DE VOLAILLE ET LANGOUSTINES	26
<i>Aux baies de Voatsiperifery</i>	
CÔTE DE VEAU ÉPAISSE	35
<i>Crème fermière et champignons de saison</i>	
ENTRECÔTE 350G	34
<i>Sauce Valentin</i>	
FILET DE BŒUF	37
<i>Race Normande</i>	
LE CHATEAUBRIAND	45
<i>Foie gras et truffes blanches</i>	

PÂTES

LINGUINES À LA TRUFFE	22
LINGUINES AUX SAINT JACQUES	29
LINGUINES AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ET CIBOULETTE	25

MENU ENFANT 13.90

*Steack haché, frites ou poisson, frites
Avec une boule de glace au choix*

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	6
<i>Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, légumes de saison, sucrose</i>	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	2
<i>Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin</i>	

Prix nets, service compris, liste des allergènes sur demande.

POISSONS

BELLE SOLE SAUVAGE DE 500G 55
Grillée à la plancha, beurre salé ou sèche

PAVÉ DE LIEU JAUNE 26
Chorizo iberico belota

PAVÉ DE SAUMON 27
Cuit sur peau, huile d'olive et citron

DAURADE ENTIÈRE SAUCE VIERGE 34

NOIX DE ST JACQUES 36
Tranches de magret de canard fumé, crème de la maison Bornianbuc

BELLES GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES 42

MOULES MARINIÈRE 18

MOULES À LA CRÈME DE LA FERME BORNIAMBUC 20

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 6
Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, légumes de saison, sucrine

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2
Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin

SALADE

BELLE SALADE CÉSAR	21
<i>Romaine, filet de poulet, parmesan, romarin, croutons</i>	

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	21
<i>Lardons fumés grillés</i>	

SALADE DE GÉSIER	21
<i>Poire et noix</i>	

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS DE LA MAISON BORNIANBUC	12 €
<i>Camembert, Livarot, Coeur de Lin, Pavé d'Auge</i>	

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	8
TIRAMISU SPÉCULOOS	9
BELLE SALADE DE FRUITS DE SAISON	10
PROFITEROLES	11
<i>Chou maison, glace vanille, chocolat chaud maison et amandes</i>	
LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ET COULIS DE FRUITS FRAIS	11
L'ILE FLOTTANTE	9
<i>Crème anglaise, caramel maison et amandes grillées</i>	
TARTE TATIN	10
<i>Boule de glace vanille</i>	
CRÈME BRÛLÉE	8
CRÊPE AU SUCRE	6
CRÊPE	7.5
<i>Nutella, caramel, confiture</i>	
CRÊPE GRAND MARNIER	9
CRÊPE BANANE CHOCOLAT	9
CAFÉ GOURMAND	12

GLACE ARTISANALE

1 BOULE	3.5
2 BOULES	6.5
3 BOULES	9

Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Moka, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2
CAFÉ ALLONGÉ	2.2
CAFÉ NOISETTE	2.5
DOUBLE EXPRESSO	3.9
CAFÉ CRÈME	3.9
LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT VIENNOIS	5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
THÉ, INFUSION	4.8
VIN CHAUD	7

LES SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, FUZTEA, ORANGINA, SCHWEPPES TONIC, AGRUMES 5

LIMONADE 4.5

VITTEL 25CL 4

JUS DE FRUITS 5

Orange, ananas, mangue, pomme, abricot, tomate

SAN PELLEGRINO 50 cl, 5.5 11 9

VITTEL 50 cl, 5.5 11 9

JUS DE FRUITS FRAIS 5.8

Grande orange pressée, pamplemousse pressé, citron pressé

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE 7.5

3 fruits au choix : Pomme, poire, ananas, kivi, fraise, orange, pamplemousse, citron

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA 11

VIRGIN MOJITO 11

NOS SPÉCIALITÉS

LOUP DES BOIS 11

Jus de mangue, jus d'ananas, eau de coco, citron vert et sirop de basilic

NICOFLEX 11

Jus de mangue, purée de passion et sirop de framboise

LES BIÈRES

LA BIÈRE DE DEAUVILLE	8.5
CORONA BOUTEILLE	8
ESTAMINET PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
TRAPPE PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
UILTJE IPA PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
HEINEKEN 0.0	33cl : 8

LES CIDRES

CIDRE BRUT 33CL «LA GALOTIÈRE»	8
CIDRE BRUT 75CL «LA GALOTIÈRE»	22

NOS SUGGESTIONS COCKTAILS

Le Spritz de l'Etoile, Le Daiquiri fraise, Porn Star Martini et l'Expresso Martini	13,5
Le vin chaud	7

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito, Pina Colada, Ti Punch', Mai Tai, Cosmopolitain, Sex on the beach, Moscow Mule, Bloody Mary, Gin Fizz, St Germain spritz, Aperol Spritz	13
--	----

NOS SPÉCIALITÉS

LE SPRITZ DE L'ETOILE	13,5
<i>Liqueur de vanille, purée de passion, Prosecco, Perrier</i>	
LE FACHTEBULLE	14
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, Champagne</i>	
NOUMICHE	13,5
<i>Rhum Blancliqueur de pêche, sucre de canne, jus de citron vert, jus d'ananas, eau pétillante</i>	

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

LES VINS AU VERRE

BLANC

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX , SÉBASTIEN CAZAUX	7
IGP LE GROS MANSENG , VIGNERON DE PLAIMONT	7
CÔTES DU RHÔNE, « LES PORTES DU CASTELAS »	9
SANCERRE, « DOMAINE TASSIN »	10
CHABLIS, « EMILE CHANDESAIS »	11

ROSÉ

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	7
L'ILE DE BEAUTÉ, « LA SONRIZA »	8
LAMPE DE MÉDUSE, CRU CLASSÉ, « SAINTE ROSELYNE »	10

ROUGE

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	8
IGP CLOS DES FÉES « CUVÉE MODESTE »	9
ST NICOLAS DE BOURGUEIL, JOSEPH MELLOTT	9
HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	10

VINS ROSÉS

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	29 €
CÔTES DE PROVENCE, GOLD , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	39 €
CÔTES DE PROVENCE LAMPE DE MEDUSE , CHÂTEAU SAINTE ROSELINE	46 €
MINUTY PRESTIGE	55 €

MAGNUM 1.5 L

CÔTES DE PROVENCE, GOLD , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	78 €
--	------

JÉROBOAM 3 L

CÔTES DE PROVENCE, GOLD , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	159 €
--	-------

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

VINS ROUGES

BORDEAUX

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

TOUR DES ROCHES, SEBASTIEN CAZAUX	29
LUSSAC, SAINT EMILION, « APERTUS »	42
CUVÉE SECRETE 2022 , SEBASTIEN CAZAUX	69

SAINT ESTEPHE

CHÂTEAU TRONQUOY – LALANDE 2018	69
COS D'ESTOURNEL 2010	465

PAULLIAC

CHÂTEAU LACOSTE BORIE 2021	69
CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2018	140
CHÂTEAU LYNCH BAGES 2018	266
LE PETIT MOUTON ROTHSCHILD 2018	395
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2007	955
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2004	990
MOUTON ROTHSCHILD 2016	990

MAGNUM 1.5L

CHÂTEAU DUHART MILON 2010	420
---------------------------	-----

SAINT-JULIEN

FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN CHÂTEAU LAGRANGE 2021	59
CHATEAU TALBOT 2018	138
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2 ^{EME} GRAND CRU CLASSÉ 2014	395

MARGAUX

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2018	105
CHÂTEAU GISCOURS 3 ^{EME} GRAND CRU CLASSÉ 2021	109
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX » 2018	330
CHÂTEAU MARGAUX 1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2006	752

MAGNUM 1.5L

CHÂTEAU BARON DE BRANE 2006	245
-----------------------------	-----

PESSAC-LEOGNAN

C DES CARMES 2 ^{EME} DE CHATEAU CARMES HAUT BRION 2021	55
LA CHAPELLE DE MISSION HAUT BRION 2 ^{EME} DE LA MISSION HAUT BRION 2018	136
CHÂTEAU HAUT BRION 1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2010	995

POMEROL

BENJAMIN BEAUREGARD 2021	72
CHÂTEAU CONSEILLANTE 2021	326
CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS 2018	400
PETRUS 2004	3500

SAINT-EMILION

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2021	108
CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2018	139
CLOS FOURTET 2016	238
CHÂTEAU ANGELUS 2016	610
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2017	780

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

CÔTE DU RHÔNE

MORGON, LA GROSSE PIERRE	42
CROZE HERMITAGE, J. DENUZIÈRE	48
SAINT JOSEPH	49
CÔTE RÔTIE « LA GERMINE » DOMAINE DUCLAUX	140
MAGNUM CROZE HERMITAGE 1.5L	95

LOIRE

CHINON, SAUVIGNON « LES ROCHES CACHÉES »	29
SAUMUR CHAMPIGNY « LES LONGES »	24
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, JOSEPH MELLOTT	29
SANCERRE, JOSEPH MELLOTT	48

BEAUJOLAIS

BROUILLY, EMILE CHANDESAIS	29
MOULIN À VENT, LORON « CHAMPS DE COUR »	39

VINS ROUGES BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	42
HAUTES CÔTES DE BEAUNE , DOMAINE BERTRAND BACHELET	48
SANTENAY, EMILE CHANDESAIS	57
MERCUREY « MEIX FOULOT »	68
MARANGES, EMILE CHANDESAIS	62
MARANGES 1 ^{ER} CRU , LA FUISSIÈRE , DOMAINE BERTRAND BACHELET	70
SAVIGNY LES BAUNES 1 ^{ER} CRU AUX GUETTES ROUGE 2017	79
POMMARD, VINCENT GIRARDIN	82
ALOXE CORTON « DOMAINE MALDANT PAUVELOT »	88
BEAUNE 1 ^{ER} CRU EN GENET ROUGE 2019	109
NUITS SAINT GEORGES ROUGE 2018	145
VOLNAY, EMILE CHANDESAIS	165
VOLNAY 1 ^{ER} CRU BOBARDELLE 2017	185
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHARMOTS 2017	145
VOSNE ROMANEE 2022	168
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU AUX BOUDOTS ROUGE 2018	175
GEVREY CHAMBERTIN 1 ^{ER} CRU LES CAZETIERS 2022	188
CORTON LE ROGNET GRAND CRU 2023	295
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023	295

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

VINS BLANCS

BORDEAUX

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX , SÉBASTIEN CAZAUX	29
CHÂTEAU YQUEM 2004 , SAUTERNES	535

CÔTES DE GASCOGNE

IGP LE GROS MANSENG , VIGNERON DE PLAIMONT	29
--	----

CÔTES DE PROVENCE

BLANC DE ROLLE , DOMAINE DES FERAUD	38
-------------------------------------	----

LOIRE

CHEVERNY « ENCLOS DU PETIT CHIEN » ALPHA LOIRE	29
QUINCY, JEAN MICHEL SORBE	38
SANCERRE, DOMAINE TASSIN	47

CÔTES DU RHONE

LES PORTES DE CASTELAS	29
ST JOSEPH, J. DENUZIÈRE	52

ALSACE

RIESLING RESERVE DOMAINE FERNAND ENGEL BIO	35
--	----

BOURGOGNE

MACON VILLAGE FLORIERES CAVE DE LUGNY	29
CHABLIS, EMILE CHANDESAIS	42
BOURGOGNE ALIGOTÉ, VIEILLES VIGNES , ALBERT SOUNIT	78
CHABLIS 1 ^{ER} CRU VAILLONS 2023	73
SAINT ROMAIN, REMOISSENET PÈRE ET FILS	75
POUILLY FUISSÉ 1 ^{ER} CRU LES CRAYS 2022	76
SANTENAY 1 ^{ER} CRU CLOS DE TAVANNES BLANC 2020	88
SANTENAY, VIEILLE VIGNE , DOMAINE SEGUIN MANUEL	95
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 2022	130
CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU MORGEOT BLANC 2023	155
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES CRAS BLANC 2022	195
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES PERRIERES , V.GIRARDIN	265

CHAMPAGNES

ESTERLIN COUPE 12 CL	14
ROEDERER COLLECTION COUPE 12 CL	16

BOUTEILLE

ESTERLIN	70
MOET ET CHANDON	90
PERRIER JOUËT BRUT	95
LOUIS ROEDERER COLLECTION	95
BILLECART EXTRA BRUT	105
RUINART BRUT	130
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS	145
RUINART BLANC DE BLANCS	230
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2016	380

MAGNUM

LAURENT PERRIER BRUT	180
BILLECART SALMON ROSÉ	280
RUINART BLANC DE BLANCS	380

ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ	135
BILLECART SALMON ROSÉ	160

DIGESTIFS

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	10
BAILEYS, AMARETTO	9
GET 27, GET 31	9
LIMONCELLO	9
COGNAC HENNESSY, VSOP	10

WHISKY

JB	9
JACK DANIEL	9
NIKKA	13
ABERLOUR 12 ANS	13
CHIVAS	13

VODKA

WYBOROWA	9
BELVEDERE	13

RHUM

HAVANA 3 ANS	9
HAVANA 7 ANS	11
DIPLOMATICO	13

GIN

BEEFEETER	9
BOMBAY	13

Pour tous accompagnements, supplément de 3 euros.

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

L'ÉTOILE
Café - Restaurant

L'ÉTOILE

Café - Restaurant

PETIT DÉJEUNER

FORMULES

L'EXPRESS

7

EXPRESSO
PETITE ORANGE PRESSÉE
CROISSANT

L'ESSENTIEL

10

CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ ALLONGÉ / THÉ
GRANDE ORANGE PRESSÉE
CROISSANT OU TARTINES OU PAIN AU CHOCOLAT

LE COUP DE COEUR

18

CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ ALLONGÉ / THÉ
CAFÉ AU CHOIX
ORANGE PRESSÉE
OEUF AU PLAT
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS
TARTINES, BEURRE ET CONFITURE

LE BRUNCH

27

CAFÉ AU CHOIX / CHOCOLAT CHAUD / THÉ
GRANDE ORANGE PRESSÉE OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ
ŒUF AU PLAT OU ŒUFS BROUILLÉS, BACON
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
TARTINE BEURRE ET CONFITURE
SALADE DE FRUITS FRAIS
ASSIETTE MIXTE DE FROMAGES NORMANDS ET CHARCUTERIE

À LA CARTE

CROISSANT	2
PAIN AU CHOCOLAT	2.5
TARTINES BEURRÉES, CONFITURES	3.5
CRÊPE AU SUCRE	6
CRÊPE NUTELLA, CARAMEL OU CONFITURE	7.5
TARTINE À L'AVOCAT, SAUMON ET OEUF POCHÉ	13
BELLE SALADE DE FRUITS DE SAISON	10
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE	PETITE : 15 A PARTAGER : 24
<i>Ceccina, mortadelle pistache, lomo, jambon de parme, coppa</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	12
<i>Pont l'évêque, Livarot, camembert</i>	
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS LABEL ROUGE	PETITE : 14 A PARTAGER : 25

LES OEUFS

OEUFS AU PLAT	7.5
OEUFS BROUILLÉS	9
OMELETTE NATURE	8
OMELETTE GARNIE	9
<i>Jambon/fromage/ciboulette</i>	

GRANOLA

YAOURT GREC AU CHOIX	8
<i>Muesli aux noix, banane chocolat</i>	
<i>ou</i>	
<i>Muesli fruits secs, fruits de saison</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS

GRANDE ORANGE PRESSÉE, PAMPLEMOUSSE PRESSÉ OU CITRON PRESSÉ	5.8
FRUITS PRESSÉS MINUTE, 3 FRUITS AU CHOIX	7,5
<i>Orange, pamplemousse, citron, pomme, poire, pastèque, ananas, kiwi, fraise</i>	

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2
CAFÉ ALLONGÉ	2.2
CAFÉ NOISETTE	2.5
DOUBLE EXPRESSO	3.9
CAFÉ CRÈME	3.9
LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT VIENNOIS	5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
THÉ, INFUSION	4.8
VIN CHAUD	7