

CAFE RESTAURANT DE L'ETOILE *

HORS D'OEUVRES FROIDS

Salade de campagne au saucisson tiède et fromage de montagne	11.—
Salade de fruits de mer au vinaigre maison	13.—
Coupe de crevettes sauce calypso et gambas	13.—
Terrine maison, de canard, de lapin ou poivre vert selon fabrication	12.—
Planchette de viandes mélangées et fromage	13.—
Viande séchée des Grisons	13.—
Jambon cru du Valais	13.—
Assiette de salami véritable	10.—
* * * * *	
HORS D'OEUVRES CHAUDS	
Os à moelle et bouillon	12.—
Demi tomme fraîche poêlée au jambon	7.—
Six escargots bourguignons	7.50
Douze escargots bourguignons	14.—
Feuilleté aux escargots	12.—
Feuilleté aux grenouilles	13.—
Steack au fromage garni de salade	7.—
Steack au fromage garni de salade	
à partir de deux pièces	10.—
Par pièces en plus	4.50
Tête de veau (en entrée) avec vinaigrette	10.—
Tête de veau (en plat) avec sauce Câpres	15.—
*****************	*****

METS CHAUDS

Cuisses de grenouilles provençales	23	_
Cuisses de grenouilles à la crème	25	_
Crevettes géantes flambées au cognac	26	_
Côte de bœuf géante	26	_
Faux-filet (entrecôte) sauce maison	26	-
Fondue chinoise (à volonté)	26	_
Pièce de filet de bœuf aux queues de langoustines (création maison)		
Sur commande (deux personnes)	75	_
SPECIALITES DE CAMPAGNE		
Tripes recette de la Mère Simone	15	_
Confit de canard du village aux cèpes	26	/
Saucisson du paysan fumé cuit dans un gratin à la genevoise	15	_
Tomme fraîche poêlée au jambon garnie	12	_
Fondue fribourgeoise moitié-moitié	12.5	50
Fondue marseillaise	14.	50
Fondue fribourgeoise aux champignons	14.5	50
Fondue à la tomate		
et aux petites pomme de terre (20 minutes)	15	-
Bouvarin ragôut de pomme de terre au reblochon spécialité régionale savoyarde (20 minutes)	15	_
* * * * *		
SUR COMMANDE		
Véritable fricassée genevoise	15	-
Longeole genevoise (fabriquée au village)	15	

METS DE BISTROT

Entrecôte junior	13.—	
Steack	16.—	
Entrecôte	18.—	
Côtelette de porc	12.50	
Tartare de bœuf coupé au couteau (220 gr.)	20.—	
Oeufs au plat	5.—	
au jambon	8.—	
Omelette	5.—	
Omelette au fromage	8.—	
Omelette au roquefort	9.—	
Omelette au jambon	8.—	
Omelette au lard	8.—	
Omelette aux champignons	7.50	
Omelette aux fines herbes	7.—	
* * * * *		
DESSERTS MAISON		
Flan caramel	4.—	
Mousse au chocolat	4.—	
Tarte de saison	3.50	
Tarte tatin tiède	5.—	
Pâtisseries du jour		
Fromage blanc «selon fabrication»	5.—	
Assortiment de fromages	5.—	
«Consultez notre carte des glaces»		
Menu de midi avec entrée, servi sur réchaud	12.—	
A votre disposition — salle de restauration max. 20 pers. Très tranquille, pour assemblées, rendez-vous d'affaires etc		

Vernier et son café de l'Etoile

Vernier, pour moi, ce n'est qu'un tout p'tit village Il y a l'café de l'Etoile... et les potes que j'connais J'pourrais mettre un nom sur tous les visages Et si l'Bon Dieu l'veut, c'est là que j'mourrai...



Quand, j'vais boire le verre, j'y rencontre des dames Que j'ai embrassé dans l'temps, tout confus L'une d'elles s'est mariée avec un gendarme... On s'salue toujours... mais on ne s'embrasse plus!!



Et au bistrot de l'Etoile, autour de la table ronde On chante, on rit, on cause... surtout entre menteurs C'est là et pas à l'ONU... qu'on r'fait le monde... Tournées, bibine, p'tit blanc, baratineurs... et ta sœur!!



Y'a l'patron Michel et ses baskets!! et Mireille... la patronne... Lui, le grand qui baratine et cuisine... à la française Tandis qu'elle nous fait les yeux doux... Ah la mignonne Bonnes bouteilles et sourires à la sauce Bordelaise...



Les clients, les durs, les intellos... les rouleurs de mécanique Des parfumeurs, les traxeurs, des sportifs... à la manque Des râleurs, des bouffeurs... qui font de la gast-agronomie La vie... c'est au bistrot qu'on la r'ssent... pas à la banque!!



La rue piétonne, l'Etoile, le plus grand des p'tits troquets On s'sent bien, c'est bon chez l'grand Chaulmontet La vie s'écoule et le p'tit vin coule dans les godets Et si l'Bon Dieu l'veut, Vernier, c'est là que j'mourrai...

Not Narky Janvier 1584

Dit et écrit à la table ronde par Bob Barbey

PROPOS DE LA RONDE

Le café restaurant de l'Etoile se veut avant tout, et en toute simplicité un bistrot de campagne, dans la tradition genevoise et verniolane, comme l'ont toujours été ses propriétaires.

Ici l'esprit frondeur qui caractérise les gens de cette région est très senti. Et c'est surtout autour de la très vieille et célèbre table ronde, dite «des menteurs» qu'il s'affirme.

Chers Amis et Clients qui venez de l'exterieur, sachez que vous serez toujours bien accueillis parmi nous, les amis de la table ronde. Si vous vous accommodez à notre tournure d'esprit, nous sommes sûr que vous saurez apprécier un endroit personnalisé où toutes les couches de nos contemporains se réunissent sans façons.

Si cette ambiance vous gène pendant votre repas, alors chers amis, sachez que le Café de l'Etoile n'est pas le genre d'endroit que vous souhaitiez trouver, et nous ne vous en tiendrons pas rigueur..!

A votre Santé!

Merci de partager notre amitié

Et bon appétit!

pour les amis de la ronde — MICHEL

* * * * * *

HISTORIQUE

L'Etoile est certainement l'un des plus vieux bistrots de Genève actuellement en exploitation. Cette grande maison, propriété de la famille MERMILLOD qui exploite toujours la ferme attenante du Café du côté sud, date, du début du siècle passé et abrite un café depuis l'année 1839 tenu qu'il était par la famille NOVEL.

A cette époque la table ronde actuelle était l'un des rares meubles de l'établissement. En 1925 la famille MERMILLOD-NOVEL agrandissait le café, du côté où se trouve actuellement la grande fenêtre.

Le premier banquet servi dans cette partie, fut celui des noces de M. Charly DUMONTHAY ancien directeur de la chorale.

Le 14 juillet 1960 le fantaisiste Verniolan BOB BARBEY reprenait les rênes pour dix ans, auquel succeda ce personnage et grand cuisinier qu'est toujours M. JEAN VIANO.

Auparavant en 1971 l'Etoile fut fermée pour s'agrandir et trouver sa forme actuelle.

Votre serviteur à repris l'affaire le 1 Mars 1980.

Pour terminer une petite anecdote, parmi d'autres qui ont parsemé l'histoire de l'Etoile.

En 1939 pour fêter les 100 ans du bistrot Mme Augusta MERMILLOD tenancière décida d'organiser une «monstre» fondue dans un immense chaudron, dans lequel tous le village serait invité à tremper son morceau de pain; celui-ci offert par le boulanger d'en face NOVEL, alors que le fromage l'était par le laitier de l'époque M. FLEURY. La mobilisation et les tickets de rationnement intervenant alors, tout tomba... à l'eau... ce qui est rare en ces lieux. Donc rendez-vous en 1989 pour le 150ème!