



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 20.06 AU DIMANCHE 26.06.2022

SERVIS DE 11H30 A 14H DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Plat principal 18.50

Plat + dessert 24.-

Entrée: Melon, jambon cru et mozzarella

Entrée + plat + dessert 27.-

Dessert: Sorbet passion-mangue

ASSIETTE ESTIVALE: Mixed grill (onglet, poulet, merguez), sauce BBQ 24.50
Pommes frites et salade composée

LUNDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Salade exotique fermière

poulet (FR), mangue, avocat, tomate, mesclun et concombre

avec dessert du jour + 5.50

MERCREDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Pavé de saumon rôti au basilic (NRG)

Riz basmati

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

VENDREDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H45

Filets de perche (BA) meunière, sauce tartare

Pommes frites

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

MARDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Escalope de volaille viennoise (FR)

Pommes frites

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

JEUDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H45

Brochette de porc grillée aux herbes fraîches (CH)

Pommes frites

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H45

A la carte

DIMANCHE

CUISINE NON-STOP
DE 11H A 23H15

Brunch du dimanche, dès 11h

NOTRE SELECTION DE VINS DU MOMENT

VIN BLANC - VAUDOIS

Le Chatelet AOC 2020

François Joly, Villette, Lavaux

verre ldl : 6.- bouteille 70cl : 40.-

VIN ROUGE - VAUDOIS

Garanoir AOC

Cave de la Côte

verre ldl : 6.40 bouteille 75cl : 44.-