



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 15 AU DIMANCHE 21.08.2022

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

Plat principal 18.50 Plat + dessert 24.-
Entrée + plat + dessert 27.-

Entrée: Samoussa aux légumes
Dessert: Tiramisu aux framboises

ASSIETTE ESTIVALE: Spare-ribs ^(CH), sauce Barbecue 27.50
Pommes frites et salade composée

LUNDI

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

Spaghetti aux vongoles et fines herbes

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

MERCREDI

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

Fricassée de chanterelles fraîches en persillade

Riz basmati

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

Saucisse à rôtir ^(CH) sauce aux oignons

Pommes mousseline

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

JEUDI

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

Gnocchi gratinés aux champignons des bois

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H45

A la carte

DIMANCHE

CUISINE CHAUDE
DE 18H A 23H15

Horaire estival: Le Bruxelles Café ouvre dès 16h le dimanche Cuisine dès 18h

NOTRE SELECTION DE VINS DU MOMENT

VIN BLANC - VAUDOIS

Le Chatelet AOC 2020

François Joly, Villette, Lavaux

verre 1dl : 6.20 bouteille 70cl : 42.-

VIN ROUGE - VAUDOIS

Garanoir AOC

Cave de la Côte

verre 1dl : 6.40 bouteille 75cl : 44.-