



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 19 AU DIMANCHE 25.09.2022

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

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

Entrée: Tartelette à la norvégienne
Dessert: Tiramisu maison aux framboises

ASSIETTE ESTIVALE: Spare-ribs ^(CH), sauce Barbecue 29.50
Pommes frites et salade composée

LUNDI

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

Férialé

MARDI

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

Escalopes de cerf grillées ^(AT) sauce poivrade

Tagliatelle au beurre
Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

MERCREDI

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

Ragoût du pêcheur ^(NRG, VIET) au curry (saumon, moules, crevettes)

Riz basmati
Légumes du marché

avec dessert du jour + 5.50

JEUDI

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

Quasi de porc ^(CH) au caramel

Pommes frites
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

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.-