



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 03 AU DIMANCHE 09.10.2022

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

Plat principal 19.- Plat + dessert 24.50
Entrée + plat + dessert 27.50

Entrée: Crème de courge et ses croûtons
Dessert: Tiramisu maison au spéculoos

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

Emincé de volaille (CH) au curry

Riz basmati

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

MERCREDI

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

Petits salés (CH) aux lentilles et ses pommes nature

(saucisson vaudois, lard fumé et salé)

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

Gnocchi à la forestière et crème

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

JEUDI

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

Lasagne maison à la bolognese (CH) gratinée

Salade composée

avec dessert du jour + 5.50

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H45

A la carte

DIMANCHE

CUISINE CHAUDE
DE 11H A 23H15

Brunch du dimanche de 11h à 16h ainsi que la carte traditionnelle en toute heure

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.-