



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 13 AU DIMANCHE 19.03.2023

Plat principal 19.- Plat + dessert 23.50
Entrée + plat + dessert 26.50

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

Entrée:
Dessert: Tiramisu maison au spéculoos

LUNDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 À 14H ET 18H À 22H45

Crème de légumes
Spaghetti à la crème de saumon (NRG) et moules

avec dessert du jour + 4.50

MERCREDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 À 14H ET 18H À 22H45

Crème de légumes
Roastbeef froid (CH) mariné à l'ail confit, sauce tartare

Pommes frites

avec dessert du jour + 4.50

VENDREDI

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

Filets de perche (BA) meunière, sauce tartare

Pommes frites

Salade composée ou potage du jour

avec dessert du jour + 4.50

DIMANCHE

CUISINE CHAUDE
DE 11H A 22H45

Brunch du dimanche de 11h à 16h

ainsi que la carte non-stop

MARDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 À 14H ET 18H À 22H45

Crème de légumes
Rôti de porc (CH) sauce aigre-douce et raisin

Riz basmati

avec dessert du jour + 4.50

JEUDI

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

Crème de légumes
Goulash maison (CH) au paprika

Pommes mousseline

avec dessert du jour + 4.50

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H15

Cuisine à la carte

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Salade de dent-de-lion

(œuf dur, lardons, tomate cerise et croûtons)

Sfr. 24.50

NOTRE SELECTION DE VINS DU MOMENT

VIN BLANC - VAUDOIS

Le Lys d'Or AOC 2022

Léderrey, Epesses, Lavaux

verre 1dl : 6.- bouteille 70cl : 40.-

VIN ROUGE - VAUDOIS

Garanoir AOC

Cave de la Côte, Vaud

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