



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 20 AU DIMANCHE 26.03.2023

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

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

Entrée: Mousse d'avocat sur son toast
Dessert: Tiramisu maison au spéculoos

LUNDI

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

Demi coquelet (CH) rôti, sauce à la diable

Pommes frites

Salade composée

avec dessert du jour + 4.50

MERCREDI

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

Assiette nordique garnie (NRG)

(tartelette au saumon, saumon mariné maison, crevettes,
mesclun de salade, carottes, quinoa rouge, tomate cerise)

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

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

Risotto aux crevettes et petits légumes

Salade composée

avec dessert du jour + 4.50

JEUDI

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

Navarin d'agneau (NRU) à la méditerranéenne

Riz basmati

Salade composée

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.-