



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 20.11 AU DIMANCHE 26.11.2023

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

Plat principal 19.50 Plat + dessert 23.50
Entrée + plat + dessert 26.50

Entrée: Crème de courge maison
Dessert: Tartelette maison

LUNDI

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

Crème de courge maison
Steak de cheval grillé (URG) beurre café de Paris
Polenta gratinée
avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de courge maison
Roesti maison et sa tomme Vaudoise fondante

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de courge maison
Filets de perche (BAL) meunière, sauce tartare
Pommes frites maison à la belge
avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Crème de courge maison
Choucroute garnie (CH)
Pommes nature
avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de courge maison
Fricassée de poulet (FR) aux bolets
Tagliatelle au beurre
avec dessert du jour + 4.-

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H15

Cuisine à la carte de 11h30 à 23h15

DIMANCHE

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 22H45

Dégustez nos brunchs de 11h30 à 16h

Cuisine à la carte de 11h30 à 22h45

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.-