



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 27.11 AU DIMANCHE 03.12.2023

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

Croûte au fromage de chez Macheret (œuf & tomate)

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de courge maison

Burger de canard (FR) et son chutney de pomme

Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de courge maison

Emincé de veau (CH) au curry

Duo de riz rouge et basmati

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Crème de courge maison

Bavette de bœuf grillée (CH) au beurre d'estragon

Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de courge maison

Cordon bleu maison (CH)

Pommes frites maison à la belge

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

Fondue au fromage toute la journée

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.-