Bulletin de la semaine

Du lundi 25.03 au dimanche 31.03.2024

Servis de 11H30 a 14H dans la limite des stocks disponibles

Plat principal 18.50 Plat + dessert 22.50
Entrée + plat + dessert 25.50

Entrée: Crème de chou-fleur maison

Dessert: Mini merveilleux au spéculos

Lundi

Cuisine chaude de 11H30 à 14H et 18H à 22H45

Crème de chou-fleur maison

Rôti de porc (CH) au poivron confit
Gratin de pommes de terre

avec dessert du jour + 4.-

Mardi

Cuisine chaude de 11H30 à 14H et 18H à 22H45

Crème de chou-fleur maison

Ragoût du pêcheur
Riz basmati

avec dessert du jour + 4.-

Mercredi

Cuisine chaude de 11H30 à 14H et 18H à 22H45

Crème de chou-fleur maison

Fricassée de cuisse de poulet (FR) à la paysanne
Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

Jeudi

Cuisine chaude de 11H30 à 14H et 18H à 23H15

Crème de chou-fleur maison

Roesti maison et sa tomme vaudoise campagnarde

avec dessert du jour + 4.-

Vendredi

Cuisine chaude de 11H30 à 14H et 18H à 23H15

Fermé le matin et nous ouvrons dès 16h

Cuisine chaude dès 18h jusqu'à 23h15

Samedi

Cuisine non-stop de 11H30 a 23H15

Cuisine à la carte de 11h30 à 23h15

Dimanche

Cuisine non-stop de 11H30 a 22H45

Fermé le matin et nous ouvrons dès 16h

Cuisine chaude dès 18h jusqu'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.-

Place de la Riponne 1 - 1005 Lausanne - info@bruxellescafe.ch - www.bruxellescafe.ch - 021/311 33 01