



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 10.06 AU DIMANCHE 16.06.2024

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: Saumon mariné maison et ses toasts
Dessert: Mini tartelette aux framboises

LUNDI

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

Cuisse de lapin (CZ) à la krik

Riz basmati

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Salade d'aile de raie (FR) sauce vierge et agrumes

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Bavette de bœuf grillée (CH) aux échalotes confites

Pommes frites maison à la belge

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Penne à la méditerranéenne (aubergine, câpres, féta).

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Filets de perche meunière (BAL) sauce tartare

Pommes frites maison à la belge

Salade composée

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

Fermeture estivale toute la journée

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.-