



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 08.07 AU DIMANCHE 14.07.2024

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: Melon et jambon cru
Dessert: Tartelette chocolat et framboise

LUNDI

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

Salade façon César garnie (CH/FR)

(laitue romaine, suprême de poulet, œuf dur, lardons, parmesan, tomate concombre)

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Salade Terre & Mer garnie

(crevettes, avocat, crudités, cervelas, pastèque)

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Bavette de bœuf (CH) à l'échalote confite

Pommes frites maison à la belge

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Roastbeef froid (CH) cuit en basse température

Pommes frites maison à la belge, sauce tartare

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Flamiche à la paysanne (CH)

(poireau confit, lardons, oignons, fromage)

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

Fermé 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.-