



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 29.07 AU DIMANCHE 04.08.2024

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 et ses toasts
Dessert: Tartelette chocolat et framboise

LUNDI

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

Coquelet rôti (CH) à la diable

Pommes frites maison à la belge

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Poke Bowl garni (NRG)

(mesclun, avocat, tomate, mangue, concombre,
saumon mariné maison)

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Mixed grill du boucher (CH/FR) sauce Barbecue

Pommes au four persillées

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Fermé la matin

Ouvert dès 16h30

VENDREDI

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

Salade de tomate et burrata

(tomate, rucola, pesto, basilic, burrata)

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.-