



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 30.09 AU DIMANCHE 06.10.2024

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:

Dessert: Tartelette aux framboises

LUNDI

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

Crème de courge maison

Suprême de poulet jaune (FR) à la paysanne

Duo de riz

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de courge maison

Ragoût de veau (CH) aux chanterelles

Tagliatelle au beurre

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de courge maison

Filets de perche (BAL) meunière, sauce tartare

Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Crème de courge maison

Croûte forestière à la crème

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de courge maison

Steak de porc grillé (CH) beurre café de Paris

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

Carte brunch du dimanche de 11h30 à 15h

Carte traditionnelle de 15h à 22h45

NOTRE SELECTION DE VINS DU MOMENT

VIN BLANC - VAUDOIS

Le Lys d'Or AOC 2022

Léderrey, Epresses, Lavaux

verre 1dl : 6.- bouteille 70cl : 40.-

VIN ROUGE - VAUDOIS

Garanoir AOC

Cave de la Côte, Vaud

verre 1dl : 6.40 bouteille 75cl : 44.-