



# BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28.10 AU DIMANCHE 03.11.2024

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: Mi-cuit de saumon, sauce tartare  
Dessert: Meringue et vermicelles au marron

## LUNDI

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

Crème de courge maison  
Sauté de veau (CH) aux chanterelles  
Perle de couscous  
avec dessert du jour + 4.-

## MARDI

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

Crème de courge maison  
Hachis Parmentier (CH) maison gratiné  
Salade composée  
avec dessert du jour + 4.-

## MERCREDI

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

Crème de courge maison  
Médallions de cheval (ARG) au poivre vert  
Pommes frites maison à la belge  
avec dessert du jour + 4.-

## JEUDI

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

Crème de courge maison  
Emincé de porc (CH) au curry  
Riz basmati  
avec dessert du jour + 4.-

## VENDREDI

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

Salade mesclun  
Filets de perche (BAL) meunière, sauce tartare  
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, 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.-