



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 03.02 AU DIMANCHE 09.02.2025

SERVIS DE 11H30 A 14H DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Plat principal 19.50

Entrée: Flamiche au poireau

Dessert: Mini fondant au chocolat et noix caramélisées

LUNDI

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

Crème de carotte au cumin

Endives au jambon (CH) gratinées

Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de carotte au cumin

Aile de raie (AH/N.E.) sauce vierge

Riz basmati

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de carotte au cumin

Steak de cheval grillé (ARG) au poivre vert

Pommes frites maison à la belge

avec dessert du jour + 4.-

DIMANCHE

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 22H45

Carte brunch du dimanche de 11h30 à 15h

Carte traditionnelle de 11h30 à 22h45

MARDI

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

Crème de carotte au cumin

Fricassée de canard (FR) à l'orange

Tagliatelle au beurre

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de carotte au cumin

Suprême de poulet jaune (FR) à la flamande

Pommes de terre au four

avec dessert du jour + 4.-

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H15

Cuisine à la carte de 11h30 à 23h15

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.-