



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 17.03 AU DIMANCHE 23.03.2025

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

Plat principal 19.50

Entrée: Poulycroc maison sur mesclun, sauce tartare

Dessert: Glace vanille et ses cerises Amarena

LUNDI

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

Crème de tomate au basilic

Roulade de porc farcie maison (CH)

Riz basmati

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de tomate au basilic

Rôti de veau (CH) sauce poivrade

Choux rouge confit et pommes nature

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de tomate au basilic

Wrap de saumon mariné maison (NRG)

Salade composée

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Crème de tomate au basilic

Cuisse de canard (FR) aux olives

Tagliatelle au beurre

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de tomate au basilic

Mixed grill du Boucher (CH/FR) sauce barbecue

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 11h30 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.-