



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 24.03 AU DIMANCHE 30.03.2025

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 carotte et cumin

Pavé de saumon (NRG) aux asperges vertes

Risotto au vin blanc

avec dessert du jour + 4.-

MERCREDI

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

Crème de carotte et cumin

Ragoût de porc (CH) au caramel

Polenta crémeuse

avec dessert du jour + 4.-

VENDREDI

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

Crème de carotte et cumin

Saucisson vaudois (CH) sur son lit de choucroute

avec dessert du jour + 4.-

MARDI

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

Crème de carotte et cumin

Suprême de poulet jaune (FR) à la flamande

Ecrasée de pommes de terre

avec dessert du jour + 4.-

JEUDI

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

Crème de carotte et cumin

Cordon bleu maison (CH)

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, 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.-