



PUBLIC HOUSE LANCE  
SON SUNDAY ROAST :  
LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS  
DOMINICAL DE L'ÉTÉ

---

Certaines traditions dominicales s'exportent, portées par le plaisir de se retrouver autour d'un bon repas, généreux, savoureux, et fait pour être partagé. Dans cet esprit, Public House lance son Sunday Roast, le nouveau rendez-vous du dimanche qui promet de rassembler familles et amis dans une ambiance conviviale et décontractée.

Tradition anglo-saxonne par excellence, le **Sunday Roast**, aussi connu sous le nom de rôti du dimanche, est un plat complet, riche en goût, servi à l'assiette, avec des produits de qualité et des cuissons lentes pour un goût authentique.

Trois déclinaisons de viandes rôties ont été imaginées par le **Chef Calum Franklin** : le **pork belly**, le **poulet rôti** et le **rôti de bœuf**, toutes aussi fondantes et savoureuses les unes que les autres. Chaque viande est accompagnée généreusement de pommes de terre dorées, de légumes rôtis de saison, d'un Yorkshire pudding brioché et d'une délicieuse sauce gravy maison. Servi individuellement, le Sunday Roast est **à la carte tous les dimanches, midi et soir**, sans contrainte pour les autres convives : chacun commande selon ses envies.

Chez Public House, le Sunday Roast passe à l'heure estivale et devient le **rendez-vous du week-end**. L'occasion pour se retrouver, discuter, rire et prolonger le plaisir autour d'un bon plat.



## UN SUNDAY ROAST KIDS FRIENDLY

Chaque dimanche de 12h à 15h, les enfants laissent libre cours à leur imagination avec des ateliers ludiques et créatifs dans une gaming room, pendant que les parents savourent des assiettes aussi généreuses que gourmandes.

