

la pinte communale

MENU DU JOUR

16 au 20 septembre

Midi en semaine, plats servis avec une salade verte ou une soupe en entrée

Lieu en effeuillé, lit de fêvrette au cumin, riz blanc (Mer du Nord)		24.-
Civet de cerf, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (NZ)		31.-
Poulet basquaise, pommes purée (CH)		23.-
Wok de légumes, façon thaï	 	19.-
Burger de saumon, frites maison (NO)		25.-
Entrecôte parisienne, pommes frites maison, sauce tartare (CH)		32.-

Nos desserts et glaces artisanales

TOUS NOS PLATS SONT À EMPORTER (10% DE REMISE)

MENU 69.-

6 Escargots façon bourguignonne

Ou

Thon tataki au sésame, algues Wakamé, légumes pickles

Entrecôte de cerf sauce au vin rouge, spätzle, garniture chasse

Ou

Souris d'agneau confite, légumes du soleil, pommes grenaille

Mousse marron et sorbet plein fruit



Végétarien



Spécialité



Les coups de cœur

CHASSE (VINS ROUGES)

Pur C
Pays d'Hérault



5,60

Badan vins Didier et Anick

Sensation Diolinoir 2021 (50 cl)



41.-

VIN ROSÉ (AU VERRE)

Bleu de Mer IGP Pays D'oc 2021-2022
Cinsault Grenache (France)

4,90

VINS BLANCS (AU VERRE)

Cave Veillon

Clos du paradis Aigle grand cru 2003
Chasselas AOC

7,60

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Yvorne Grand Cru Chasselas 2022
Élevage traditionnel

5,70

Les Celliers du Chablais

Trois Tours blanc, 2022
Aigle Chablais AOC

5,60

Cave Alain Emery

L'Quart D'Heure Vaudois
Chasselas D'Aigle

5,60

VIN ROUGE (AU VERRE)

Cave Alain Emery

Escargot Rouge 2022
Assemblage Rouge Vaud AOC

5,60

