








la pinte communale

MENU DU JOUR

14 au 18 octobre

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

Thon Saku rouge grillé, courgettes, crème Jerusalem artichoke		27.-
Civet de cerf, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (EU)		32.-
Supreme de poulet jaune, risotto Sarda		24.-
Saucisse à rôtir, pommes Darphin, sauce oignons rouges		22.-
Cornettes tomate et parmesan, basilic	 	19.-
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 BLANCS (AU VERRE)

Cave Alain Emery

L'Quart D'Heure Vaudois
Chasselas D'Aigle 5,60

Bernard Cavé

Aigle Chapelle, 2022
Ollon VD AOP Chablais 5,90

Les Celliers du Chablais

Trois Tours blanc, 2023
Aigle Chablais AOC 5,60 / 32.- (50 cl)

VINS ROUGES (AU VERRE)

Cave Veillon

Harmonie du cloître 2022
Gamaret-merlot-cabernet franc AOP Chablais 9,20

Badoux

Henri Chablais AOC 2022
Gamaret-Garanoir Vaud AOC 5,60

Badan vins Didier et Anick

Sensation Merlot 2022 (50 cl) 41.-

Les Celliers du Chablais

Trois Tours Rouges, 2023
Aigle Chablais AOC 5,60 / 32.- (50 cl)

VIN ROSÉ (AU VERRE)

Bleu de Mer IGP Pays D'Oc 2021-2022
Cinsault Grenache (France) 4,90

