








# la pinte communale

## MENU DU JOUR

21 au 25 octobre

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

Feuilleté de saumon aux épinards		24.-
Civet de cerf, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (EU)		32.-
Tripes à la milanaise, pommes grenaille		21.-
Papet Vaudois « La Pinte » à la truffe		23.-
Spaghetti au pesto et parmesan	 	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

### VINS BLANCS (AU VERRE)

#### Cave Alain Emery

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

#### Bernard Cavé

Aigle Chapelle, 2022 5,90  
Ollon VD AOP Chablais

#### Les Celliers du Chablais

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

### VINS ROUGES (AU VERRE)

#### Cave Veillon

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

#### Badoux

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

#### Badan vins Didier et Anick

Sensation Merlot 2022 (50 cl) 41.- 

#### Les Celliers du Chablais

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

#### Cave Alain Emery

Escargot Rouge 2022 5,60  
Assemblage Rouge Vaud AOC

### VIN ROSÉ (AU VERRE)

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

