

la pinte communale

MENU DU JOUR

18 au 22 novembre

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

Tartiflette, gratin de pommes de terre, lardons et Reblochon de Savoie	22.-
Filet de daurade, légumes, pistaches	25.-
Rôti de porc braisé à l'ancienne, riz, légumes (CH)	23.-
Dahl de lentilles au lait de coco	19.-
Civet de chevreuil, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (EU)	33.-
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)

Johannisberg Le Patrician 2023 5,90.-
AOC Valais

Cave Alain Emery

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

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Yvorne Grand Cru Chasselas 2022 5,70
Élevage traditionnel

VINS ROUGES (AU VERRE)

Cave Henri Badoux

Henri Chablais AOC 5,60
Gamaret-Garanoir Vaud AOC

Bernard Cavé

Noir Agate 2022 (70 cl) 7,30
Gamay appellation contrôlée Vaud



La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Les Vignerones 2020 (50 cl) 59.-
Mondeuse élevage en Barrique

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)

