


la pinte communale

MENU DU JOUR

9 au 13 décembre

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

Gambas au lait de coco, riz aux légumes	25.-
Feuilleté au saumon et aux épinards	24.-
Rognons de veau au porto, riz thaï	23.-
Tortellini au bœuf, sauce champignons	20.-
Quinoa aux légumes du soleil 	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

Filet de daurade, julienne de légumes

Ou

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

Mousse marron et sorbet plein fruit



Végétarien



Spécialité



la pinte communale

Les coups de cœur

VIN ROSÉ (AU VERRE)

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

VINS BLANCS (AU VERRE)

Johannisberg Le Patrician 2023 5,90
AOC Valais

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Yvorne Grand Cru Chasselas 2022 5,80
Élevage traditionnel

Badan vins Didier et Anick

Aigle Grand Cru 2023 5,90

VINS ROUGES (AU VERRE)

Cave Henri Badoux

Pourpre Monseigneur 2022 6,00
Pinot noir Aigle

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Les Vignerones 2020 9,90/59.- (50cl)
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

Italie

Vafaccenda 2020 7,00
Roero

