



la pinte communale

## MENU DU JOUR

13 au 17 janvier

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

Filet de bar rôti, riz coco et ananas		26.-
Cuisse de canard, compote de pommes et rhubarbe		25.-
Parmentier de la mer, poulpe et fruits de mer		24.-
Saucisson vaudois, lit de choux rouge et fruits des bois		21.-
Wok de légumes façon thaï		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.-

Foie gras poêlé ou en terrine au fils du temps

Ou

Saumon gravelax, jus de betterave

\*\*\*\*\*

Volaille farcie aux morilles, purée à la châtaigne

Ou

Bar en filet, julienne de légumes

\*\*\*\*\*

Dessert du jour



Végétarien



Spécialité

+41 24 466 62 70

[www.pinte-communale.ch](http://www.pinte-communale.ch)



# la pinte communale

## Les coups de cœur de janvier

### CHAMPAGNE

La coupe



14.-

### VINS BLANCS (AU VERRE)

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Yvorne Grand Cru Chasselas 2023 5,80  
Élevage traditionnel

Cave Alain Emery

L'Quart D'Heure Vaudois 5,70  
Chasselas D'Aigle

Commune d'Aigle

Vin Blanc "Commune d'Aigle" 2023 7,10  
Chasselas classique au fruité savoureux

### VINS ROUGES (AU VERRE)

Sicile (vin bio)

Shymer Baglio Di Pinetto terre Siciliane BIO 2020 8,00  
Syrah-Merlot

Italie

Vafaccenda 2020 7.-  
Roero

Argentine

Alta-Yari 2023 5,60  
Malbec valle de uco

Cave Henri Badoux

Pourpre Monseigneur 2022 6.-  
Pinot noir Aigle

Les Celliers du Chablais

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