

# la pinte communale

## Provenance des viandes et des poissons :

Volaille (FR)

Agneau (IRL, NZL)

Bœuf (CH)

Veau (CH)

Poissons (NOR, JPN, Mer du nord, Méditerranée)



Tout changement sera facturé à 5.-

## Carafe d'eau,

si c'est votre seule boisson, est facturée à 3.-

+41 24 466 62 70  
www.pinte-communale.ch



# Les Entrées

*la pinte communale*

<b>La Verte</b> Mélange de jeunes pousses, vinaigrette citron, olives	8.-
<b>La Salade mêlée</b> Concombre, tomates, oignon doux, olives	13.-
<b>La Salade au lard</b> Pommes de terre, lardons, mélange de salades, noix	19.-/27.-
<b>Les grenouilles</b> Cuisses au beurre persillé « tradition »	22.-/38.-
<b>La Soupe du moment</b> Légumes du marché	12.-

## Les végétariens

<b>Le Quinoa et le riz Basmati</b> Petits légumes racines confits au four	24.-
<b>Le Burger Veggie</b> Burger, Steak de céréales, pickles de concombre, sauce chimichurri	27.-



# Les Plats

*la pinte communale*

## **Le Bœuf**

Entrecôte parisienne 250g ou 350g, sauce tartare, frites, salade, légumes

39. /49.-

## **Le Burger « La Pinte »**

Hamburger steak haché, oignons à la bière, tomates, concombre, lard, raclette, frites. 160g ou 320g

simple  
double

29.-  
39.-

## **Le Veau**

Rognons de veau moutarde à l'ancienne, risotto aux champignons

31.-

## **L'Agneau**

Souris confite, ratatouille, pommes de terre grenaille

39.-

## **Le Poulet jaune**

Suprême cuit basse température, risotto aux champignons

28.-

## **La Canette**

Cuisse de canette confite au miel, pomme fruit, purée de pommes de terre, au piment péruvien aji amarrillos

29.-

## **Le Veau**

Côte de veau 320g rôtie au four, pommes grenaille au thym, jus corsé (20 min d'attente)

59.-

## **Le Bœuf**

Côte de bœuf grillée 1000g, pommes frites, salade (2 pers)

49.-/pp



# Les poissons

*la pinte communale*

<b>Le Cabillaud royal</b>	39.-
Dos rôti, lit de févrette au cumin, couscous géant	
<b>Les Gambas</b>	38.-
Sautées à l'ail, quinoa aux légumes, sauce tomate piquante	

# Les desserts

<b>Le Café</b>	12.-
Tiramisu, biscuits « cuillère », mousse mascarpone, vanille	
<b>Les Marrons</b>	12.-
Mousse légère plein fruit, purée, glace aux marrons	
<b>Le Chocolat</b>	12.-
Mousse 72% de ma grand-mère, sorbet au chocolat	
<b>Le baba au rhum</b>	14.-
Bouchon maison, crème vanille, shot de rhum arrangé	
<b>Le Gourmand (boisson en sus)</b>	14.-
Assiette de mignardises Arysta	
<b>La tarte</b>	12.-
Au fils du temps, maison, chantilly	



# Menu à 75.-

*la pinte communale*

**Foie gras poêlé au fil du temps**

\*\*\*\*\*

**Gambas sautées à l'ail,  
Quinoa aux légumes, sauce tomate piquante**

**Ou**

**Agneau  
Souris confite, pommes de terre grenaille**

\*\*\*\*\*

**Mousse aux marrons  
Comme un cappuccino**

---

# Menu business 59.-

(Midi seulement)

**Entrée à la carte**

\*\*\*\*\*

**Plat du jour**

\*\*\*\*\*

**Dessert à la carte**

+41 24 466 62 70  
[www.pinte-communale.ch](http://www.pinte-communale.ch)



# Sélection de vins de la région d'Aigle

*la pinte communale*

	DL	BTE
<b>Les Celliers du Chablais</b>		
Blanc Chablais AOC Aigle Blanc	3.90	
Trois Tours blanc 2022 (75cl) Aigle Chablais AOC	5,30	39.-
Trois Tours rouge 2022 (75cl) Aigle Chablais AOC	5.50	41.-
Trois Tours rosé 2022 (75cl) Œil De Perdrix	5,30	39.-
<b>Cave Alain Emery</b>		
L'Quart D'Heure Vaudois Chasselas D'Aigle	5,10	
Clos de Beauregard 2022 (70 cl) Gamay d'Aigle Grand Cru-Barrique		55.-
Pierre-de-Lune 2022 (70 cl) Assemblage Rouge d'Aigle Grand Cru-Barrique		59.-
Escargot Rouge 2022 (75 cl) Assemblage Rouge VAUD AOC		39.-
Perles du soleil 2022 (70cl) Assemblage de blancs mi-doux Grand Cru Aigle	8,20	59.-
<b>Badan vins Didier et Anick</b>		
Aigle Grand Cru 2022 (70cl)	5,90	39.-
Sensation Diolinoir 2021 (50cl)		41.-
Sensation Merlot 2021 (50cl)		41.-



la pinte communale

**Bernard Cavé**

**DL**

**BTE**

Aigle blanc « chapelle » 2022 (70cl) AOC Chablais		57.-
Le Petit Coteau-Œil De Perdrix 2022 (70cl) Chablais AOC	5,90	39.-
Gamaret 2020 (75cl) VDP Suisse		76.-
Gamaret 2020(37,5cl) VDP Suisse		39.-

**Cave Henri Badoux**

Henri Badoux 1908 2022 (70cl) Blanc Vaudois AOC	6,10	42.-
Henri Chablais AOC 2022 (70cl) Pinot Noir	5,60	39.-
Henri Chablais AOC 2022 (70cl) Gamaret-Garanoir Vaud AOC	5,60	39.-

**La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens**

Yvorne Grand Cru Chasselas 2021 (70 cl) Élevage traditionnel	5,60	39.-
Trois Roses 2020 (70cl) Pinot Noir, Gamay et Mondeuse		51.-
Trois Roses 2020 (50cl) Pinot Noir, Gamay et Mondeuse		37.-
Entre Ciel & Terre 2021 (70cl) Domfelder		61.-
Les Vignerones 2020 (50cl) Mondeuse élevage en Barrique		59.-
Forever chasselas Chasselas en amphore de grès 2020 (75cl)		49

+41 24 466 62 70  
www.pinte-communale.ch



la pinte communale

**La Commune D'Aigle**

**DL**

**BTE**

Le Vin Blanc "Commune d'Aigle" 2022 (70cl) 51.-  
Chasselas classique au fruité savoureux

Nobles Cépages de la Commune d'Aigle 2022 (75cl) 58.-  
Assemblage de pinot-gamay

**Le reste du monde**

**Rouges :**

Alta Yari Malbec Reserva 2021 (75cl) 39.-  
Mendoza (Argentine, Gualtallary)

Le Petit Vin Des Bosquets 2022 (75cl) 45.-  
Domaine des Bosquets (France)

La Jouvence-Domaine du Montet 2019 (75cl) 56.-  
VDC Romand (Suisse)

Syrah-Hubert Germanier 2021 (75cl) 59.-  
Valais AOC (Suisse)

Barbera D'Alba Superiore-Az.Agri.Luigi Pira 2021 (75cl) 59.-  
DOC Barbera Superiore (Italie)

**Rosés :**

Bleu de Mer IGP Pays D'oc2021-2022 (75cl) 5,20 39.-  
Cinsault Grenache (France)

**Blancs :**

Petite Arvine - Cave Hubert Germanier 2022 (75cl) 9.- 67.-  
AOC Valais (Suisse)

Taranis-Domaine du Montet Bex 2019 (75cl) 6,70 49.-  
Chablais AOC Grand Cru (Suisse)

Bianco Colli Tortonesi 2022 (75cl) 47.-  
DOC Colli Tortonesi (Italie)

**Vins sans alcool**

Vintense-Merlot (rouge) 23.-

Vintense-Chardonnay (blanc) 23.-

+41 24 466 62 70  
www.pinte-communale.ch

