








la pinte communale

MENU DU JOUR

30 septembre au 4 octobre

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

Filet de daurade au fenouil, purée à l'aneth (MM)		25.-
Civet de cerf, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (ES)		32.-
Émincé de poulet aux champignons, gratin (CH)		23.-
Couscous de quinoa, légumes du soleil	 	19.-
Cuisse de lièvre sauce vigneronne, topinambour		24.-
Entrecôte de bœuf, pommes frites maison, sauce tartare (CH)		35.-

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

Chasse

VINS ROUGES (AU VERRE)

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Entre Ciel & Terre 2022
Dornfelder



8,90

Pur C
Pays d'Hérault



5,60

Badan vins Didier et Anick

Sensation Diolinoir 2022 (50 cl)
Sensation Merlot 2022 (50 cl)



41.-

Cave Alain Emery

Escargot Rouge 2022
Assemblage Rouge Vaud AOC

5,60

Les Celliers du Chablais

Trois Tours Rouges, 2023(50 cl)
Aigle Chablais AOC

32.-

VIN ROSÉ (AU VERRE)

Bleu de Mer IGP Pays D'oc 2021-2022
Cinsault Grenache (France)

4,90

VINS BLANCS (AU VERRE)

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Yvorne Grand Cru Chasselas 2023
Élevage traditionnel

5,70

Cave Alain Emery

L'Quart D'Heure Vaudois
Chasselas D'Aigle

5,60

