








la pinte communale

MENU DU JOUR

28 octobre au 31 octobre

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

Daurade et butternut rôti, crème épinard		24.-
Civet de cerf, spätzle, marrons et choux de Bruxelles (EU)		32.-
Burger fondue « moitié-moitié », bœuf Hérens, frites maison (CH)		29.-
Rôti de porc braisé, riz aux petits pois (CH)		22.-
Wok de légumes thaï, nouilles chinoises (CH)	 	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

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)

Cave Alain Emery

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

Bernard Cavé

Aigle Chapelle, 2022 5,90
Ollon VD AOP Chablais

Les Celliers du Chablais

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

VINS ROUGES (AU VERRE)

Cave Veillon

Harmonie du cloître 2022 9,20
Gamaret-merlot-cabernet franc AOP Chablais 

Badoux

Henri Chablais AOC 2022 5,60
Gamaret-Garanoir Vaud AOC 

Badan vins Didier et Anick

Sensation Merlot 2022 (50 cl) 41.- 

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)

