

la pinte communale



Ici, le cuisinier cuisine !

Nous nous efforçons de préparer les plats avec des produits frais du terroir.
Le fait maison nous tient à cœur.

MENU DU JOUR

3 au 7 février

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

Filet de truite rose aux amandes, riz aux petits légumes (CH)		25.-
Rognons de veau au madère, champignons et pommes grenaille		24.-
Burger de bœuf Hérens et au foie gras, frites Chablaisiennes maison (CH)		27.-
Tarte au fromage, salade aux pommes fruit (CH)		19.-
Entrecôte parisienne, pommes frites maison, sauce tartare (CH)		32.-

Nos desserts faits maison et glaces artisanales

TOUS NOS PLATS SONT À EMPORTER (10% DE REMISE)



Végétarien



Spécialité



la pinte communale

Les coups de cœur de février

COCKTAIL LA PINTE

CAVE VEILLON

Les bulles du paradis Aigle AOP 2022 & Curaçao  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 / 28.- (50cl)
Chasselas D'Aigle

COMMUNE D'AIGLE

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

VINS ROUGES (AU VERRE)

L'ARGENTINE

Alta Yari valle de uco Argentine 2023 5,90
Malbec

CAVE VEILLON

Harmonie du cloître 2022 9,30
Gamaret-merlot-cabernet franc AOP Chablais

COMMUNE D'AIGLE

Nobles Cépages de la Commune d'Aigle 2022 7,50
Assemblage de pinot-gamay

CAVE HENRI BADOUX

Henri Chablais AOC 2022 5,90
Gamaret-Garanoir Vaud AOC

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Trois Tours Rouges, 2023 5,60
Aigle Chablais AOC