

la pinte communale



MENU DU JOUR

10 au 14 mars



Nous travaillons avec des artisans, des producteurs et des vignerons locaux qui grâce à leur savoir-faire nous permettent d'avoir une qualité supérieure à vous offrir.

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

| | |
|--|------|
| Tartare de bœuf « La Pinte », toasts et frites maison (CH) | 27.- |
| Cabillaud rôti sur peau, tomate provençale, couscous (MDN) | 24.- |
| Émincé de poulet, lait de coco et beurre de cacahuète, riz thaï (CH)  | 22.- |
| Filet de canette aux pommes fruits, purée au piment aji Amarillo (FR) | 23.- |
| Macaroni all'arrabbiata  | 19.- |
| Entrecôte parisienne, pommes frites maison, sauce tartare (CH) | 32.- |

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

NOS DESSERTS FAITS MAISON ET GLACES ARTISANALES

**FÊTE DES MAMANS SANS PAPA NI
ENFANT, LE 28 MARS**



Spécialité  Végétarien

la pinte communale

Les coups de cœur de mars

COCKTAIL LA PINTE

Prosecco fraises et menthe fraîche



14.-

VINS BLANCS (AU VERRE)

CAVE HENRI BADOUX

Aigle les murailles
AOP Chablais



6,10

CAVE ALAIN EMERY

L'Quart D'Heure Vaudois Chasselas D'Aigle

5,70 / 28.- (50cl)

COMMUNE D'AIGLE

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

7,10

VINS ROUGES (AU VERRE)

ITALIE

Barba montepulcino 2023
Doc montepulciano abruzzo



6,50

CAVE ALAIN EMERY

Beauregard gamay 2023
Aigle grand cru

6,10

COMMUNE D'AIGLE

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

7,50

CAVE HENRI BADOUX

Henri Chablais AOC 2022
Pinot noir Aigle Vaud AOC

5,90

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Trois Tours Rouges, 2023
Aigle Chablais AOC

5,60