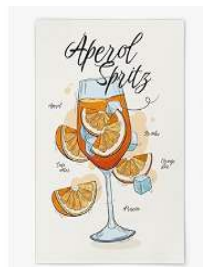


la pinte communale



La Planche Apéro : Charcuterie

27.-

Mixte

31.-

Fromage

21.-

Les Cocktails 14.-

Apérol Spritz

Lemon Spritz

Hugo

Mojito

Daiquiri Hampden

Blue Lagoon

Gin Tonic

Gin Tonic Sapphire (suppl. 2.-)

+41 24 466 62 70

www.pinte-communale.ch



Les Bières Brasserie de la Mine

la pinte communale

Pression

	20 cl	33 cl	50cl
La Minimale	3,70	4.-	7.-

Bouteilles

		7.-	
La Minette			
L'Hermine Blanche			
La Benjamine IPA			
La Bière des Amis (Blonde Belge)		6,50	

Les Apéritifs

Suze	4 cl	7.-
Martini Rouge/Blanc	4 cl	7.-
Campari	4 cl	7.-
Cynar/Pastis	4 cl	7.-
Coupe de Prosecco	4 cl	9.-
Porto	4cl	7.-
Whisky	4 cl	9.-
Kir Prosecco	8 cl	11.-
Kir	10 cl	8.-

Les Champagnes

Moët Chandon mini	20 cl	34.-
Moët Chandon	75 cl	99.-
Laurent - Pierrier	75 cl	120.-



MENU 69.-

la pinte communale

Le Potimarron, crème brûlée, curry doux

Ou

Le Tataki de thon aux algues Wakamé

* * * * *

Le Civet de chevreuil, sauce au chocolat, marrons, spätzli

Ou

Le Filet de daurade rôti, légumes au four,
huile de piment doux aji amarillo

* * * * *

Le Dessert du jour

Les Traditionnels

L'Œuf

Œuf de la Ferme des Trois Épis (VD), mayonnaise, lit de salade

11.-

La Sardine

En boîte, sans peau ni arêtes, toasts et beurre

15.-

Le Veau

Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, rösti

31.-

Le Chevreuil

Civet de chevreuil, sauce au chocolat, marrons, spätzli

35.-

Le Bœuf

Entrecôte parisienne 250g ou 350g, frites de chez Serge Aeppli (VD)

39.-/49.-

Le Burger « La Pinte »

Hamburger steak haché de bœuf Hérens (VS), oignons à la bière, tomates, concombre, lard, raclette, frites de chez Serge Aeppli (VD) (180g ou 360g)

31.-/41.-



Les Entrées

la pinte communale

		Petite	Grande
La Verte		8.-	
Mélange de jeunes pousses, vinaigrette citron			
La Salade d'Automne		15.-	
Carotte, tomate, concombre, salade			
La Soupe au fil du temps		12.-	
L'Escargot de Bourgogne 6 pces/ 12 pces (FR)		14.-	26.-
Au beurre persillé et à l'ail			
Les Grenouilles		27.-	39.-
Cuisses au beurre persillé « Tradition »			
Le Thon		28.-	34.-
En tataki au sésame, algues Wakamé, légumes pickles			
Le Potimarron		17.-	
Crème brûlée, curry doux			

Le Poisson

La Daurade	32.-
Filet rôti, légumes au four, huile de piment doux aji amarillo	
Le Saumon	29.-/39.-
Burger de saumon, sauce tartare, frites maison de chez Serge Aeppli (VD) (170g ou 340g)	



La Chasse

la pinte communale

Le Cerf

Entrecôte de cerf, garniture chasse, spätzli

49.-

La Viande

Le Poulet

Escalope de poulet pané, frites et sauce curry

32.-

L'Agneau

Filet rôti au thym, légumes du soleil, pommes grenaille

45.-

Le Veggie

La Butternut

Quiche à la courge et parmesan

22.-

Les Desserts

Le Fromage

D'ici ou d'ailleurs

14.-

Le Marron

Mousse légère aux marrons, sorbet plein fruit

12.-

La Vanille de Madagascar

En crème brûlée



12.-

Les Choux

Profiteroles, glace au choix, sauce chocolat 70%

14.-

Le Baba au Rhum

Bouchon maison, crème légère au citron, sirop limoncello



14.-

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



Notre carte des glaces artisanales
3,70 la boule

Sélection de vins de la région d'Aigle

la pinte communale

Vins Blancs

BTE

Les Celliers du Chablais

Blanc Chablais AOC
Aigle Blanc

Trois Tours blanc 2024 (75 cl)
Aigle Chablais AOP

42.-

Trésaille 2024 (37,5 cl)

14.-

Cave Alain Emery

L'Quart D'Heure Vaudois 2024 (70 cl)
Chasselas D'Aigle

39.-

L'Quart D'Heure Vaudois 2024 (50 cl)
Chasselas D'Aigle

28.-

Perles du soleil 2022 (70 cl)
Assemblage de blancs mi-doux Grand Cru Aigle

46.-

Cave Veillon

Clos du paradis Aigle grand cru 2024 (70 cl)
Chasselas AOC

54.-

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Forever Chasselas
Chasselas en amphore de grès 2023 (75 cl)

49.-

Yvorne Grand Cru Chasselas 2023 (70 cl)
Élevage traditionnel

39.-

Commune d'Aigle

Le Vin Blanc "Commune d'Aigle" 2023 (70 cl)
Chasselas classique au fruité savoureux

51.-

Bernard Cavé

Aigle Chapelle, 2022
Ollon VD AOP Chablais

57.-

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



Vins Rouges

la pinte communale

BTE

Cave Alain Emery

Clos de Beauregard 2023 (70 cl)
Gamay d'Aigle Grand Cru-Barrique

55.-

Pierre-de-Lune 2023 (70 cl)
Assemblage Rouge d'Aigle Grand Cru-Barrique

61.-

Escargot Rouge 2024 (75 cl)
Assemblage Rouge Vaud AOC

42.-

Badan vins Didier et Anick

Sensation Diolinoir 2023 (50 cl)

41.-

Sensation Merlot 2022 (50 cl)

41.-

Cave Veillon

Cabernet franc Aigle 2023 (75 cl)
AOP Chablais

75.-

Harmonie du cloître 2023 (75 cl)
Gamaret-merlot-cabernet franc AOP Chablais

69.-

Bernard Cavé

Gamaret 2022 (75 cl)
VDP Suisse

76.-

Gamaret 2022 (37,5 cl)
VDP Suisse

39.-

Noir Agate 2023 (70 cl)
Gamay appellation contrôlée Vaud

51.-

La Baudelière Stéphanie Delarze Diserens

Trois Roses 2022 (70 cl)
Pinot Noir, Gamay et Mondeuse

51.-

Trois Roses 2023 (37,5 cl)
Pinot Noir, Gamay et Mondeuse

27.-

Entre Ciel & Terre 2023 (70 cl)
Dornfelder

61.-

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



la pinte communale

BTE

Les Celliers du Chablais

Trois Tours rouge 2023 (75 cl)
Aigle Chablais AOC

42.-

Trois Tours rouge 2023 (50 cl)
Aigle Chablais AOC

31.-

Cave Henri Badoux

Henri Chablais AOC 2023 (70 cl)
Gamaret-Garanoir Vaud AOC

41.-

Pourpre Monseigneur 2023 (75 cl)
Pinot noir Aigle

45.-

Commune d'Aigle

Nobles Cépages de la Commune d'Aigle 2023 (75 cl)
Assemblage de pinot-gamay

58.-

Vins Rosés

Les Celliers du Chablais

Rosé AOC Vaud 2022 (50 cl)

19,90

Trois Tours rosé 2024 (75 cl)
Œil de Perdrix

42.-

Le Reste du Monde (Blancs)

Johannisberg Le Patricien 2024 (75 cl)
AOC Valais

53.-

Taranis-Domaine du Montet Bex 2019 (75 cl)
Chablais AOC Grand Cru (Suisse)

49.-

Alpi retiche 2020 (75 cl)
Indicazione geografica tipica

59.-

Bianco Colli Tortonesi 2022 (75cl)
DOC Colli Tortonesi (Italie)

47.-

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





Le Reste du Monde (Rouges)

Châteauneuf du pape 2020 (75 cl) Domaine la Manarine	99.-
La Jouvence-Domaine du Montet 2019 (75 cl) VDC Romand (Suisse)	56.-
La villa 2023 Barbera d'asti DOC	49.-
Barba 2023 Montepulcianod'Abruzzo DOC	49.-
Shymer Baglio Di Pinetto terre Siciliane BIO 2018 (150 cl) Syrah-Merlot	125.-
Alta Yari valle de uco Argentine 2024 (75 cl) Malbec	42.-

Le Reste du Monde (Rosés)

Bleu de Mer IGP Pays D'oc 2024 (75cl) Cinsault Grenache (France)	39.-
B Pays du Var 2023	41.-

Les Pétillants

Moet & Chandon Champagne (75 cl)	99.-
Moet & Chandon Champagne (20 cl)	34.-
Laurent-Perrier Champagne (75 cl)	120.-
Prosecco	49.-



la pinte communale

Tout changement sera facturé à 5.-

Carafe d'eau,

si c'est votre seule boisson, celle-ci vous sera facturée à 3.-

Provenance des viandes et des poissons :

Bœuf : entrecôte (CH), Hérems (CH), poulet (CH/FR)

Agneau (IRL)

Veau : rognons (CH)

Poissons et Crustacés : daurade (GR)

Chasse (UE)

Provenance du pain et des viennoiseries : CH ou FR

Nous ne pouvons pas garantir que les ingrédients qui composent nos mets conviennent aux personnes allergiques ou intolérantes. Pour toute allergie ou intolérance, veuillez-vous adresser au personnel.



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

