

la pinte communale

Du 24 au 28 novembre à midi

INCONTOURNABLES

BURGER DE CHASSE, steak de 180 g, frites de Serge Aeppli (VD) 29.-

CIVET DE CHEVREUIL, pommes fruit et garniture chasse 32.-

ENTRECOTE PARISIENNE, frites de Serge Aeppli (VD), sauce tartare 36.-

MENU DU JOUR

PLAT 21.-

ENTRÉE + PLAT 23.-

PLAT + DESSERT DU JOUR 24.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 27.-

ENTRÉES :

Salade mêlée

OU

Soupe d'automne

PLATS :

Feuilleté de saumon, julienne de légumes, coulis vert

OU

Burger à la fondue et viande Hérens, viande séchée et cornichons Hugo (CH)

OU

Pissaladière, tarte au confit d'oignons et anchois, tradition de la Côte d'Azur

NOS DESSERTS FAITS MAISON
ET GLACES ARTISANALES

LES COUPS DE CŒUR DE NOVEMBRE

VIN ROSE (AU VERRE)

LA BAUDELIÈRE

Cuvée rosé

5,50

VINS BLANCS (AU VERRE)

CORDONIER & LAMON

Johannisberg, 2024 « Le Patricien »
AOC Valais



6,30 / 46.- (75 cl)

COMMUNE D'AIGLE

Commune d'Aigle, 2023
Chasselas classique au fruité savoureux

7,30

DOMAINE DU MONTET

Taranis-Domaine du Montet, Bex 2019
Chablais AOC Grand Cru

7,20

VINS ROUGES (AU VERRE)

ARGENTINE

Alta Yari valle de uco Argentine, 2024 (CHASSE)
Malbec

7.-

BADAN ANNICK ET DIDIER

Griffe d'Aigle, rouge

6.-

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Trois Tours Rouges, 2023
Aigle Chablais AOC

5,60 / 31.- (50 cl)

CAVE DU CLOS AIMOND

Gamay-pinot **Bio**
Aigle Chablais AOC



7,40 / 53.- (70 cl)

ALAIN EMERY

Escargot Rouge, 2023
Assemblage Rouge Vaud AOC

6,20