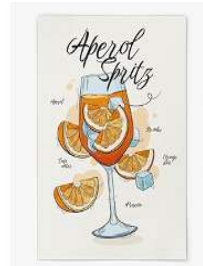


# la pinte communale



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](http://www.pinte-communale.ch)



## Les Bières Brasserie de la Mine

la pinte communale

<b><u>Pression</u></b>	20 cl	33 cl	50cl
La Minimale	3,70	4.-	7.-
<b><u>Bouteilles</u></b>		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	120.-
Laurent - Pierrier	75 cl	120.-



# MENU DEGUSTATION 75.-

*la pinte communale*

*Mettez des étoiles dans vos assiettes*

## **ENTRÉES**

FOIE GRAS POELÉ AUX POMMES FRUIT

OU

TATAKI DE THON AUX SESAMES

## **ENTREMETS**

SORBET

## **PLATS**

FILETS DE PERCHE RÔTIS, BEURRE PERSILLÉ MAISON,

FRITES DE SERGE AEPPLI (VD)

OU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE,  
LEGUMES RÔTIS, JUS AU THYM

## **DESSERTS**

MOUSSE DE MANGUE, COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT



la pinte communale

## MENU 69.-

### **La Sardine**

En boîte, sans peau ni arêtes, toasts et beurre

OU

### **Le Foie gras de canard**

Poêlé au fil du temps

\*\*\*\*\*

### **Le Poulet jaune**

Filet de poulet, élevé aux grains, sauce des sous-bois, risotto

OU

### **Le Tataki de thon**

Au sésame, algues Wakamé, légumes pickles, frites de Serges Aeppli  
(VD)


\*\*\*\*\*

### **Le Dessert du jour**



# Les Traditionnels

*la pinte communale*

<b>La Sardine</b>	15.-
En boîte, sans peau ni arêtes, toasts et beurre	
<b>Le Veau</b>	31.-
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, rösti	
<b>Le Bœuf</b>	39.-/49.-
Entrecôte parisienne 250g ou 350g, frites de chez Serge Aeppli (VD)	
<b>Le Burger « La Pinte »</b>	 31.-/41.-
Hamburger steak haché de bœuf Hérens (VS), oignons à la bière, tomates, concombre, lard, raclette, frites de Serge Aeppli (VD) 180g ou 360g	



# Les Entrées

*la pinte communale*

		Petite	Grande
<b>La Verte</b> Mélange de jeunes pousses, vinaigrette maison		8.-	
<b>La Salade de printemps</b> Carotte, pomme fruit, concombre, salade		15.-	
<b>La Roquette</b> Salade de roquette, parmesan, tomates confites		16.-	
<b>L'Escargot de Bourgogne 6 pces/ 12 pces (FR)</b> Au beurre persillé et à l'ail		15.-	26.-
<b>Les Grenouilles</b> Cuisses au beurre persillé « Tradition »		27.-	39.-
<b>Le Thon</b> En tataki au sésame, algues Wakamé, légumes pickles		29.-	
<b>Le Foie gras de canard</b> Poêlé au fil du temps		26.-	32.-
<b>La Terrine du chef</b> Tranche de terrine servie avec des cornichons Hugo		21.-	



# Le Poisson

*la pinte communale*

- Les Filets de perches** 150g ou 200g 36.-/42.-  
Rôtis, beurre persillé maison, frites de Serge Aepli (VD)
- Le Saumon** 170g ou 340g 29.-/39.-  
Burger de saumon, sauce tartare, frites maison de Serge Aepli (VD)
- Le Tataki de thon** 42.-  
Au sésame, algues Wakamé, légumes pickles, frites de Serges Aepli (VD)

# La Viande

- Le Poulet** 32.-  
Escalope de poulet façon viennoise, frites et sauce curry
- L'Agneau** 45.-  
Souris confite, légumes rôtis au jus
- Le Poulet jaune** 34.-  
Filet de poulet élevé aux grains, sauce des sous-bois, risotto



# Le Veggie

- Au fil du temps** 22.-



# Les Desserts

*la pinte communale*

<b>Le Fromage</b> D'ici ou d'ailleurs		14.-
<b>La Mangue</b> Mousse légère, sorbet plein fruit		12.-
<b>Le Chocolat</b> En crème brûlée		12.-
<b>Les Choux</b> Profiteroles, glace au choix, sauce chocolat 70%		14.-
<b>Le Gourmand café ou thé</b> Mini desserts pour accompagner vos boissons chaudes		14.-

## Notre carte des glaces artisanales

3,70 la boule

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



*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)

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.ch

