

# la pinte communale

Du 27 avril au 1<sup>er</sup> mai à midi

## INCONTOURNABLES

- CROQUE-MONSIEUR GOURMET**, pain croustillant, jambon au torchon, 19.-  
fromage fondant, accompagné de frites maison et d'une salade fraîcheur
- TARTARE DE BŒUF SIGNATURE**, toasts pain de mie doré, 28.-  
frites croustillantes Serge Aepli (VD)
- ROSBEEF FROID REVISITÉ**, frites maison Serge Aepli (VD), 27.-  
sauce tartare maison, onctueuse

## MENU DU JOUR

**PLAT 21.-**

**ENTRÉE + PLAT 23.-**

**PLAT + DESSERT DU JOUR 25.-**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 27.-**

### ENTRÉE

Salade mêlée **BIO** fraîche La Perrole, Aigle - Explosion de couleurs

### PLATS

Filet de daurade, petits pois printaniers et gnocchi gourmets

OU

Bavette à l'échalote, pommes de terre "coin de rue", parfumées au romarin

OU

Asperges blanches tièdes, beurre d'orange frais et roquette croquante

## NOS DESSERTS FAITS MAISON

## ET GLACES ARTISANALES

**FÊTE DES MÈRES À LA PINTE COMMUNALE**  
**DIMANCHE 10 MAI 2026**

# LES COUPS DE CŒUR DE MAI

## VIN ROSE (AU VERRE)

### LE VAUDOIS

L'Antonin Rosé Romand  
Suisse Vaud 5.-

## VINS BLANCS (AU VERRE)

### LES CELLIERS DU CHABLAIS

Trois tours, 2024  
Aigle AOC 5,60

### HENRI BADOUX

Chasselas, 2024  
Villeneuve 5,90

### CAVE ALAIN EMERY

L'Quart D'Heure Vaudois, 2024  
Chasselas d'Aigle 6.-

## VINS ROUGES (AU VERRE)

### ITALIE

Ficaie, Morellino di scansano, 2023  
DOC il Quinto  7.-

### ARGENTINE

Alta Yari valle de uco Argentine, 2024  
Malbec 7.-

### HENRI BADOUX

Pourpre Monseigneur, 2023  
Pinot noir Aigle 6,90

### LES CELLIERS DU CHABLAIS

Trois tours, 2024  
Aigle AOC 5,60