

Le fait Maison nous tient à cœur

la pinte communale



La Planche Apéro : Charcuterie
Mixte
Fromage

27.-
31.-
21.-

Les Cocktails 14.-

Apérol Spritz

Sarti 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

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	120.-
Laurent - Pierrier		120.-

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



MENU DEGUSTATION 75.-

la pinte communale

Mettez des étoiles dans vos assiettes

ENTRÉES

FOIE GRAS POELÉ AU FILS DU TEMPS

OU

TATAKI DE THON ROUGE EN CROÛTE DE SÉSAMES TORRÉFIÉS

ENTREMETS

SORBET GIVRÉ PLEIN FRUIT POUR RÉVEILLER LE PALAIS

PLATS

FILETS DE PERCHE RÔTIS AU BEURRE PERSILLÉ MAISON,
POMMES DE TERRE DE SERGE AEPPLI (VD)

OU

ENTRECÔTE PARISIENNE (300G), FRITES CROUSTILLANTES
SIGNATURES DE LA FERME SERGE AEPPLI (VD)

DESSERTS

NUAGE DE MOUSSE DE D'ABRICOT, SORBET PLEIN FRUIT

OU

CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE À LA VÉRITABLE VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR

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



MENU 69.-

la pinte communale

LA SARDINE

EN BOÎTE, SANS PEAU NI ARÊTES, TOASTS CROUSTILLANTS ET BEURRE
OU

L'ESCARGOT

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE RÔTIS EN COQUILLE,
BEURRE ÉMULSIONNÉ AU PERSIL PLAT ET AIL DOUX

* * * * *

LE ROASTBEEF

CUIT À JUSTE TEMPÉRATURE, CONDIMENT TARTARE TEXTURÉ ET
JEUNES POUSSÉS DE ROQUETTE SAUVAGE
OU

LE TATAKI DE THON ROUGE

AUX SÉSAMES TORRÉFIÉS, SALADE DE WAKAMÉ ACIDULÉE,
PICKLES ET FRITES SIGNATURES DE SERGE AEPPLI (VD)

* * * * *

LE DESSERT

LA CRÉATION SUCRÉE "AU FILS DU TEMPS"
SELON L'INSPIRATION DU CHEF



Les Traditionnels

la pinte communale

Petite Grande

L'Escargot de Bourgogne 6 pces/12 pces (FR)



15.- / 26.-

Rôtis en coquille, beurre émulsionné au persil plat et éclats d'ail doux

Les Grenouilles



27.- / 39.-

Cuisses de grenouilles sautées minute, tombée de beurre persillé

La Sardine

15.-

En boîte, sans peau ni arêtes, toasts croustillants et beurre

Le Veau

31.-

Rognons de veau émincés et saisis déglacés, moutarde à l'ancienne, galette de rösti croustillante et dorée au beurre

Le Bœuf

39.- / 49.-

Entrecôte parisienne maturée (250g ou 350g) grillée à la flamme, frites de pommes de terre de pays coupées main de la Ferme Serge Aepli

Le Burger « La Pinte »



31.- / 41.-

Création Signature (180g ou 360g) au bœuf Hérens, compotée d'oignons déglacée à la bière artisanale, lard de pays croustillant, voilage de raclette fondue et frites de la Ferme Serge Aepli (VD)

Le Roastbeef

28.-

Cuit à juste température, condiment tartare texturé et jeunes pousses de roquette sauvage



Les Entrées

la pinte communale

La Verte



8.-

Sélection de jeunes pousses des maraîchers d'Aigle, délicatement relevée d'une vinaigrette signature

La Salade de d'été



15.-

Composition de feuilles tendres bio d'Aigle, éclats de légumes de saison croquants et confits

La Roquette

16.-

Pousses de roquette poivrées, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné, concassé de tomates fraîches et huile d'olive vierge

Le Saumon fumé

26.-

Jeunes pousses de maraîchage bio d'Aigle, condiments de légumes en pickles

Le Thon



29.-

Tataki de thon rouge aux sésames torréfiés, salade de wakamé acidulée, pickles maraîchers



Le Poisson

la pinte communale

Les Filets de perche 150g ou 200g 36.-/42.-

Rôtis au beurre persillé maison, pommes de terre de Serge Aeppli (VD)

Le Saumon 170g ou 340g 29.-/39.-

Saumon façon burger, condiment tartare aux herbes fines, croustillants de pommes de terre de la Ferme Serge Aeppli (VD)

Le Tataki de thon 42.-

Snacké aux sésames torréfiés, salade de wakamé acidulée, pickles maraîchers

La Viande

Le Poulet 32.-

Suprême de poulet en croûte viennoise dorée au beurre, frites signature et sauce au curry doux

Le Bœuf Hérens 32.-

Tartare de bœuf Hérens « ORIGINAL » revisité par le Chef, pain de mie croustillant, frites de pays de la Ferme Serge Aeppli (VD)

Le Cochon Maturé 34.-

Côte de porc délicatement maturée, rôtie sur l'os, déclinaison de petits légumes de saison, mousseline de pommes de terre maison au beurre

Le Veggie

Au fil du temps 22.-

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



Les Desserts

la pinte communale

Le Fromage 14.-

D'ici ou d'ailleurs

L'Abricot 12.-

Mousse aérienne parfumée à l'abricot

La Vanille de Madagascar  12.-

En crème brûlée onctueuse infusée à la véritable vanille Bourbon

Les Choux 14.-

Profiteroles maison craquantes, crème glacée artisanale au choix, miroir de chocolat noir intense à 70% de cacao

Le Gourmand (café ou thé)  14.-

Déclinaison de mignardises créatives du Chef pour escorter votre café ou thé

Le Baba « La Pinte » 15.-

Biscuit moelleux délicatement imbibé au rhum arrangé maison, nuage de crème chantilly légère et fraîcheur de fruits de saison.

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), Hérans (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

