

la pinte communale

MENU DE LA SEMAINE

Du 31 août au 4 septembre à midi

Tous nos plats sont faits maison

OFFERTE AVEC LE MENU

SALADE MÊLÉE BIO FRAÎCHE DOMAINE « LA PERROLE », AIGLE

POIVRON FONDANT FARCI AU BŒUF confit sur le lit de riz pilaf infusé aux tomates du potager 23.-

LASAGNE DE SAUMON, duo de saumon frais et fumé, épinard à la crème et salade de roquette 21.-

FRIANT FAÇON VOL AU VENT, fine farce forestière et quenelles de volaille escortées de dés de jambon 22.-

TARTIFLETTE VAUDOISE, déclinaison de pommes de terre de notre région à la Tomme vaudoise, croustillant de lardons fumés 19.-

DAURADE EN FILET juste saisie, sur un lit de choucroute et pommes grenaille 22.-

ENTRECÔTE PARISIENNE, frites fraîches du terroir vaudois (Serge Aeppli) & jeune pousse de roquette 34.-

ROASTBEEF FROID REVISITÉ, tranché fin, sauce tartare onctueuse, frites maison terroir vaudois (Serge Aeppli) 28.-

TARTARE DE BŒUF « ORIGINAL » revisité par le Chef, pain de mie croustillant, frites de pays Serge Aeppli (VD) 28.-

NOS DESSERTS FAITS MAISON
ET GLACES ARTISANALES

LES COUPS DE CŒUR DE SEPTEMBRE

VIN ROSÉ

1 dl

SÉLECTION DU CHEF

Rosé mon amour La Côte

5.-

VINS BLANCS

PIERRE GILLES CROB

Chasselas, 2024
AOC Chablais

6,50

CAVE VEILLON

Clos du Paradis Aigle grand cru, 2024
AOC Chablais

7,30

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Chasselas, 2024
AOC Chablais

6.-

VINS ROUGES

PIERRE GILLES CROB

DIVICO, 2023
Grand cru Aigle AOC

7.-

ARGENTINE

Alta Yari valle de uco Argentine, 2024
Malbec

7.-

ANNICK ET DIDIER BADAN

La Griffes Aigle
AOC Chablais

6,90

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Escargot rouge, 2024
Vaud AOC

6,40