

la pinte communale

MENU DE LA SEMAINE

Du 7 AU 11 septembre *juste le midi*

Tous nos plats sont faits maison

OFFERTE AVEC LE MENU

UNE SALADE MÊLÉE BIO FRAÎCHE DOMAINE « LA PERROLE », AIGLE

SALADE DE ROQUETTE aux tomates confites et copeaux de Reggiano affiné, perles de vinaigre balsamique en fût de chêne 19.-

SAUCISSE À ROTIR artisanale de la Maison Von Euw saisie à la flamme, fine réduction d'oignons doux, croustillant de rösti traditionnel 20.-

FILET DE SÉBASTE juste nacré, déclinaison de riz aux parfums de paella, émulsion de rouille safranée 24.-

ENTRECÔTE PARISIENNE, frites fraîches du terroir vaudois (Serge Aeppli) et 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.-

La chasse

ENTRECÔTE DE CERF saisie, sauce liée au vin rouge et au chocolat noir intense, spätzle fondants et déclinaison de garniture chasse au fil du temps 49.-

CIVET DE CERF confit à basse température, spätzle dorés et ses attributs de la chasse 29.-

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

ARGENTINE (CHASSE)

Alta Yari valle de uco Argentine, 2024
Malbec

7.-

PIERRE GILLES CROB

DIVICO, 2023
Grand cru Aigle AOC

7.-

ANNICK ET DIDIER BADAN

La Griffes Aigle
AOC Chablais

6,90

LES CELLIERS DU CHABLAIS

Escargot rouge, 2024
Vaud AOC

6,40