

la pinte communale

MENU DE LA SEMAINE

Du 14 au 18 septembre juste le midi

Tous nos plats sont faits maison

**OFFERTE AVEC LE MENU, UNE SOUPE OU
UNE SALADE MÊLÉE BIO FRAÎCHE DOMAINE « LA PERROLE », AIGLE**

La chasse

ENTRECÔTE DE CERF saisie, sauce liée au vin rouge et au chocolat noir, 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.-

* * *

POKE-BALL AUX FALAFELS, tomates, concombre, pickles d'oignons rouges et carottes, émulsion de yaourt grec infusée à la menthe fraîche 19.-

ROUGAILLE DE SAUCISSE THAÏ, saucisse artisanale de la boucherie Von Euw (Aigle), concassée de tomates du pays, fondants de pomme de terre 21.-

CÈPES FORESTIERS fraîchement cueillis et juste saisis au beurre demi-sel, fine chiffonnade de jambon de pays (entrée/plats) 29.-/39.-

PARMENTIER DE SAUMON, cœur de saumon juste nacré, fine béchamel parfumée aux jeunes pousses d'épinards, mousseline de pommes de terre de chez Serge Aepli (VD) 23.-

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

TARTARE DE BŒUF « ORIGINAL » revisité par le Chef, pain de mie croustillant, frites de pays Serge Aepli (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

ANNICK ET DIDIER BADAN

Aigle grand cru, 2025

6,80

LA BAUDELIÈRE STÉPHANIE DELARZE DISERENS

Yvorne Grand Cru Chasselas, 2023
Élevage traditionnel

6,90

VINS ROUGES

ARGENTINE (CHASSE)

Alta Yari valle de uco Argentine, 2024
Malbec

7.-

PIERRE GILLES CROB

DIVICO, 2024
Grand cru Aigle AOC

7.-

ANNICK ET DIDIER BADAN

La Griffes Aigle
AOC Chablais

6,90

HENRI BADOUX

Pourpre Monseigneur, 2024
Pinot noir Aigle

6,90