Le fait Maison nous tient à cœur

la pinte communale









La Planche Apéro :	Charcuterie	27.-
	Mixte	31.-
	Fromage	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

la pinte communale

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			
Carmine			
La Bière des Amis (Blonde Belge)		6,50	

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

la pinte communale

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	75 cl	120.-

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

MENU DEGUSTATION 79.-

Mettez des étoiles dans vos assiettes

la pinte communale

ENTRÉES

FOIE GRAS POELÉ VARIATIONS TEXTURÉES AU FIL DES SAISONS

OU

TATAKI DE THON ROUGE EN CROÛTE DE SÉSAMES TORRÉFIÉS

ENTREMETS

SORBET GIVRÉ PLEIN FRUIT POUR RÉVEILLER LE PALAIS

PLATS

FINE ENTRECÔTE DE CERF,
VARIATIONS DE GARNITURES AUTOMNALES AUX TEXTURES CONTRASTÉES,
SPÄTZLIS CROUSTILLANTS ET JUS DE GIBIER

OU

ENTRECÔTE PARISIENNE MATURÉE GRILLÉE,
FRITES DE POMMES DE TERRE DE PAYS COUPÉES MAIN DE LA FERME
SERGE AEPPLI

DESSERTS

NUAGE DE MOUSSE DE MARRON, CHANTILLY LÉGÈRE ET
SORBET PLEIN FRUIT

OU

TIRAMISU AUX ÉCLATS DE PISTACHES DE SICILE

+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

LA TERRINE DE CHASSE

TERRINE DE GIBIER AUX ÉPICES DOUCES,
CORNICHONS HUGO ET FINE COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON

* * * * *

LE CIVET DE CERF TRADITIONNEL

AUX MARRONS CONFITS, DÉCLINAISON DE CHOUX DE BRUXELLES AUX TEXTURES CONTRASTÉES ET SPÄTZLIS MOELLEUX AU BEURRE NOISETTE

OU

LE COCHON MATURÉ

CÔTE DE PORC DÉLICATEMENT MATURÉE, RÔTIE SUR L'OS,
DÉCLINAISON DE PETITS LÉGUMES DE SAISON,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE MAISON AU BEURRE

* * * * *

LE DESSERT

CRÉATION SUCRÉE "AU FIL DU TEMPS"
SELON L'INSPIRATION DU CHEF

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

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 Aeppli

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 Aeppli (VD)

Le Cerf	49.-

Entrecôte rôtie, variations végétales d'automne, spätzli dorés au beurre

Le Chevreuil	34.-

Civet traditionnel, marron confit, texture de choux de Bruxelles, spätzli sautés

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

Les Entrées

la pinte communale

La Verte 8.-

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

La Salade d'automne 15.-

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

Le Foie gras 27.-

Terrine de foie gras façonné par nos soins, déclinaison de fruits du moment en texture, toasts croustillants

La Chasse 24.-

Gibier en Terrine Artisanale maison, croquant de cornichons Hugo, confit de fruits de saison, pain d'épices

Le Thon 29.-

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

Le Poulpe 39.-

Rôti au sautoir, lit de tomates concassées aux aromates, nuage de rouille safranée maison

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

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

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

Les Champignons en burger Forestier 24.-

Galette de champignons croustillante aux épices douces, pommes frites de la Ferme Serge Aeppli (VD)

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

Les Desserts

la pinte communale

Le Fromage 14.-

D'ici ou d'ailleurs

Le Maron 14.-

Mousse aérienne parfumée au marron, sorbet plein fruit, chantilly légère

Le Tiramisu 14.-

Mousse onctueuse à la pistache de Sicile, sorbet pistache

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) 15.-

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

Le Baba « La Pinte » 15.-

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

Notre carte des glaces artisanales

3,80 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), Hérens (CH), poulet (CH/FR)
Veau : rognons (CH)
Poissons et Crustacés : daurade (GR)
Chasse de (FR) et autre

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