

# LA PINTE

# VAUDOISE

## Plats

CHF

Taillé aux greubons « Ça Rûpe »	4.-
Soupe à la courge, pain	8.-
Soupe à la courge, Gruyère AOP	10.-
Planchette « apéro »	19.-
Frais de Bret (brebis) poivre ou nature ou tomme Fleurette et saucisson sec	
<b>Trio de Malakoffs au Gruyère AOP et au Vacherin Mont d'Or AOP</b>	<b>21.-</b>
(Médaille d'argent au Mondial du Malakoff 2022) Saladine à l'huile de noix du Moulin de Sévery	
<b>Pâté de cerf du Pays-d'Enhaut en croûte</b>	<b>19.-</b>
Jorat Viande, salade de saison	
<b>Terrine de poisson du lac, bouquet de salade</b>	<b>21.-</b>
<b>Saucisse aux choux et son papet vaudois</b>	<b>25.-</b>

## Douceurs

Tartelette au vin cuit ou citron	6.-	
<b>Glaces artisanales La Brebisane</b>	<b>1 boule</b>	<b>5.-</b>
(Noisette – fleur de lait)	<b>2 boules</b>	<b>8.50</b>

Toutes nos **viandes** ainsi que nos **poissons** sont de provenance suisse.  
**Allergies:** nous vous renseignons volontiers.

TVA 7.7% inclus

ADOPTER CE LABEL  
ET SAVOURER LOCAL



regio•garantie

en partenariat avec



[vaud.ch/terroir](http://vaud.ch/terroir)

# LA PINTE

# VAUDOISE

## Boissons

Vin/bière		CHF
<b>Vin Blanc La Côte AOC 2022</b>	10cl	5.-
Chasselas	50cl	24.-
Château de Crans, Crans-près-Céligny		
<b>Vin Blanc Lavaux AOC 2022</b>	50cl	29.-
Les Fosses, Chasselas St-Saphorin Francey-Vins Chexbres		
<b>Vin Rouge Bonvillars AOC 2021</b>	10cl	5.-
Garanoir	50cl	24.-
Domaine de Gourmandaz, Corcelles-près-Concise		
<b>Vin Rosé La Côte AOC 2022</b>	10cl	5.-
Follenvie Rosé de Gamay	50cl	23.-
Famille Munier Floriane et Laurent, Tartegnin		
<b>Bière artisanale</b>	33cl	7.-
Brasserie du Jorat		
<b>Sans alcool</b>		
<b>Jus de pommes</b>	30cl	4.-
de la Ferme du Taulard		
<b>Jus de raisin</b>	30cl	4.-
Domaine de Gourmandaz		
<b>Minérales</b>	33cl	4.-
Henniez gazeuse, naturelle, thé froid		
<b>Café/thé</b>		3.60

ADOPTER CE LABEL  
ET SAVOURER LOCAL



regio.garantie

en partenariat avec



[vaud.ch/terroir](http://vaud.ch/terroir)