

CONSOMMER LOCAL ÇA COMMENCE ICI

MENU DE LA PINTE VAUDOISE

en partenariat avec



- ♥ LOCAL
- ♥ RESPONSABLE
- ♥ DE SAISON



vaud.ch/terroir

Plats

Taillé aux greubons « Ça Rûpe »	4.50
Soupe à la courge, pain	9.50
Soupe à la courge, Gruyère AOP	11.50
Planchette « apéro » Frais de Bret (brebis) poivre ou nature ou tomme Fleurette et saucisson sec	19.50
Trio de Malakoffs au Gruyère AOP Saladine à l'huile de noix du Moulin de Sévery	22.-
Terrine de Sanglier au Poivre Vert Jorat Viande, salade de saison	19.50
Terrine de poisson du lac bouquet de salade	22.-
Saucisse aux choux et son papet vaudois	26.-

Douceurs

Tartelette au vin cuit	6.-
Tartelette au citron	6.-

Toutes nos **vian**des ainsi que nos **poissons** sont de provenance suisse. **Allergies**: nous vous renseignons volontiers. **TVA** 8.1% inclus

Boissons

Sans alcool		
Jus de pommes (30cl) de la Maison Dutry		4.-
Jus de raisin (30cl) de Daniel et Aurélien Aguet		4.-
Minérales (33cl) Henniez gazeuse, naturelle, thé froid		4.-
Café/thé		3.60
<hr/>		
16+		
Vin blanc		
Chasselas Riex 2024	50cl	29.-
Domaine C. et J. Duboux	10cl	6.-
Vin Rouge		
Pinot Noir, Lavigny selection 2023	50cl	29.-
Domaine Joëlle & Famille Rossier	10cl	6.-
Escargot Rouge Jongny 2024 Domaine des Allours	75cl	45.-
Rosé		
Œil de Perdrix Agiez 2024	50cl	29.-
Cave Mirabilis	10cl	6.-
Bière		
Brasserie La Talentueuse Bière du terroir. Blonde 22	33cl	7.-

LE LABEL VAUD CERTIFIÉ D'ICI

Le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI garantit l'authenticité, la traçabilité et la régionalité des produits certifiés tout en valorisant le savoir-faire des productrices et producteurs de la région.

En consommant local, vous profitez non seulement des meilleurs produits de saison, mais vous soutenez également l'économie vaudoise par des recettes directement injectées auprès des producteurs à proximité de chez vous.

ADOPTER CE LABEL
ET SAVOURER LOCAL



regio.garantie