

Cette pinte, c'est une
résurrection...

Un village vaudois sans
sa pinte, c'est comme
une côte bretonne sans
son phare.

Etienne Blanchard

Philosophe et vigneron tartevinois

En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous en faire part.

Tous les prix sont exprimés en francs suisses. Provenance du bœuf et du porc CH, perches du Léman ou autre provenance en fonction de l'approvisionnement

Nos planchettes apéritives

La planchette valaisanne

petite 15.00 grande 24.00

Viande séchée, lard, salami, jambon cru, fromage, condiments

Nos entrées

Salade de feuilles vertes

6.00

Salade mêlée

10.00

La crème de tomates cuisinées aux légumes frais,
sa rosace de crème fouettée

12.00

La terrine de jambon persillée maison, ses pickles
maison et sa crudité

16.00

La tête marbrée maison, salade mêlée, cornichons,
petits oignons, œufs durs et tomates cerises

14.00

Le tartare de betteraves rouges et
sa sauce tartare, salade

14.00

en plat 24.00

Le foie gras de canard maison assaisonné
au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges
confits et sa gelée de Gewürtzraminer, toasts

22.00

en plat 32.00

Le foie gras vous a plu ? Emportez-en chez vous en

- ballotin de 250 gr.

45.00

- ballotin de 500 gr.

85.00

Nos plats principaux

L'entrecôte de bœuf 250 gr, sauce au choix	40.00
Tartare de bœuf du chef servi avec frites, salade et pain grillé	36.00
Les tagliatelles fraîches aux chanterelles, pousses d'épinards et tomates cerises	29.00
Le risotto au foie gras poêlé et son jus corsé au Cognac, huile aromatisée à la truffe noire	32.00
Les filets de perches du Léman, façon meunière, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare	45.00

Sauces au choix : morilles 8.00 / crème de poivre 5.00 / beurre maison 3.00 Nos viandes sont servies avec des légumes

Accompagnements au choix : frites/riz/galettes de rösti/pâtes fraîches/gratin

Nos mets de brasserie

La langue de bœuf, sauce aux câpres servie avec légumes et riz	27.00
La saucisse à rôtir artisanale sauce moutarde à l'ancienne, gratin maison et légumes	26.00
Les rognons de veau, sauce Madère, galettes de roesti, légumes	32.00
Le cordon bleu de La Pinte XXL au Gruyère AOP servi avec frites et légumes	28.00

Spécialité

Les endives du syndic
Endives au jambon gratinées
servies avec salade et riz
24.00

Accompagnements au choix : frites /riz/galettes de rösti/pâtes fraîches/gratin

Nos mets au fromage

L'assiette de Malakoff maison salade mêlée, moutarde et condiments	2pc	20.00
---	-----	-------

Supplément la pc		7.00
------------------	--	------

Fondue au fromage 220 gr. de la laiterie de Gimel servie uniquement côté bistrot		23.00
---	--	-------

Nos Desserts

Café / Thé gourmand 14.00
1 boule de glace, minis desserts du moment

La tarte maison aux fruits 7.00

La crème brûlée 9.00

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 12.00
(8 mn de cuisson)

Les sorbets arrosés (ou pas, 3.50 la boule)

Valaisan	14.00
Pruneau	15.00
Colonel	14.00
Poire William	14.00
Framboise	14.00
Cassis	14.00
Général Guisan	14.00

Les coupes

Danemark	12.00
Café glacé	12.00
Caramel	12.00
2 boules, sauce et chantilly	

Les glaces 3.50 la boule

Moka	
Vanille	
Fraise	
Chocolat	
Rhum raisin	4.00 la boule
Supplément chantilly	1.50

Spécialité

Mousse au Chasselas
de Tartegnin

12.00