

Quelques propositions de notre carte

Filet de Parisienne de Bæuf	Frs.	35
Entrecôte de Cheval	Fris.	31
Magret de Canard au Vinaigre		
de Framboise et Poivre Rose	Fris.	34
Rognons de Veau aux Trois Moutardes	Fris.	31
Tagliata de boeuf	Sfr.	38
Filet de Truite Saumonée aux Amandes	Fris.	28
Filet d'Omble aux Noilly Prat	Fris.	35

<u>Les Garnitures à Choix :</u>

Pommes natures en robe, Polenta, Riz, Pâtes fraiches,

Gratin Savoyard, Légumes du jour

Fondue moitié moitié Frs. 23.-



Entrées

Salade d'Algues	Frs.	9
Salade d'Algues aux Fruits de Mer	Fris.	19
Mezze	Frs.	28
Os à moelle à la Fleur de Sel de Bex	Frs.	18.
Ciboulette et Pain Grillé		
Viande Séchée du Val d'Illiez Entrée	Frs.	18
Plat	Fris.	25
Jambon Cru du Val d'Illiez Entrée	Fris.	18
Plat	Frs.	<i>25.</i> -
Carpaccio de Bœuf « L'Original »	Frs.	28



Les Spécialités

Tagliatelles « Inspiration du Chef » Frs. 28.-Frs. 25. -Lasagnes Frs. Parmigiana 25. -Risotto aux Champignons de Saison Frs. 32.-(selon arrivage) Risotto aux Saint-Jacques au Noilly Prat Frs. 36.-Fondue La Bacchus du Châtelard Fondue Vigneronne du Châtelard

Pour vos enfants, tous les plats sont à demi-prix

+2.-

Dès 15 personnes sur réservation, la Pinte vous ouvre ses portes également le Samedi et le Dimanche. N'hésitez pas. Appelez nous au 021 566 19 20