

LES DESSERTS		LES COUPES DE SORBET ARROSÉS	
Tarte tatin maison	9.50	Coupe Colonel <i>Sorbet citron arrosé de vodka</i>	13.50
Mousse au chocolat	9.50	Coupe William <i>Sorbet poire arrosé de willamine</i>	13.50
Tiramisu maison	9.50	Coupe Valaisanne <i>Sorbet abricot arrosé d'abricotine</i>	13.50
Crème brûlée vanille	9.50		
Carpaccio d'ananas, boule de glace caramel	13.50		
Parfait glacé à l'absinthe	14.–		
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	14.50		
Café Gourmand « La Pinte »	14.50		
Irish Koffee	14.–		
Assiette de fromages	14.50		

LES COUPES DE GLACE	
Coupe façon « Margot » <i>Glace vanille, grillotines au Kirsch</i>	10.50
Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème Chantilly</i>	13.50
Café Glacé <i>Glace moka, café froid, crème Chantilly</i>	13.50

LES PARFUMS DE GLACE	LES PARFUMS DE SORBETS
Vanille Bourbon de Madagascar	Citron
Chocolat	Abricot
Café	Poire
Pistache	Mangue
Caramel	Orange sanguine
Fraise	Framboise
Noix de coco	
4.–/La boule 2.50/La portion de Chantilly	

COCKTAILS, CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

LA COUPE			VINS ROUGES		
Prosecco Superiore	1dl	6.50	Pinot Noir, Vins des Croisés <i>Cave de Bonvillars, Cépage : Pinot noir</i>	1dl	5.90
Laurent Perrier BRUT	bt/2dl	30.–	Gamaret <i>Le Crieur Public, Cépage : Gamaret</i>	1dl	6.–
LIQUOREUX et MOELLEUX			Vin italien <i>Toscana, Cépages : Sangiovese et Cabernet Sauvignon</i>	1dl	6.90
Cuvée Blanche <i>Vignoble Cousin, Concise</i>	1dl	6.50	Bordeaux <i>Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot</i>	1dl	6.90
VINS BLANC			COCKTAILS		
Chasselas <i>Cave du Pasquier, Vieilles vignes, Cépage : Chasselas</i>	1 dl	6.–	Kir Royal Prosecco		9.50
Chardonnay Gourmand <i>Cave de Bonvillars, Cépage : Chardonnay</i>	1dl	6.90	Aperol Spritz		12.–
Pinot Blanc <i>Le Crieur Public, Cépage : Pinot Blanc</i>	1dl	6.90	Américano		12.–
VINS ROSÉS			Hugo		12.–
Œil de Perdrix <i>Cave de Bonvillars, Cépage : Pinot noir</i>	1dl	5.–			

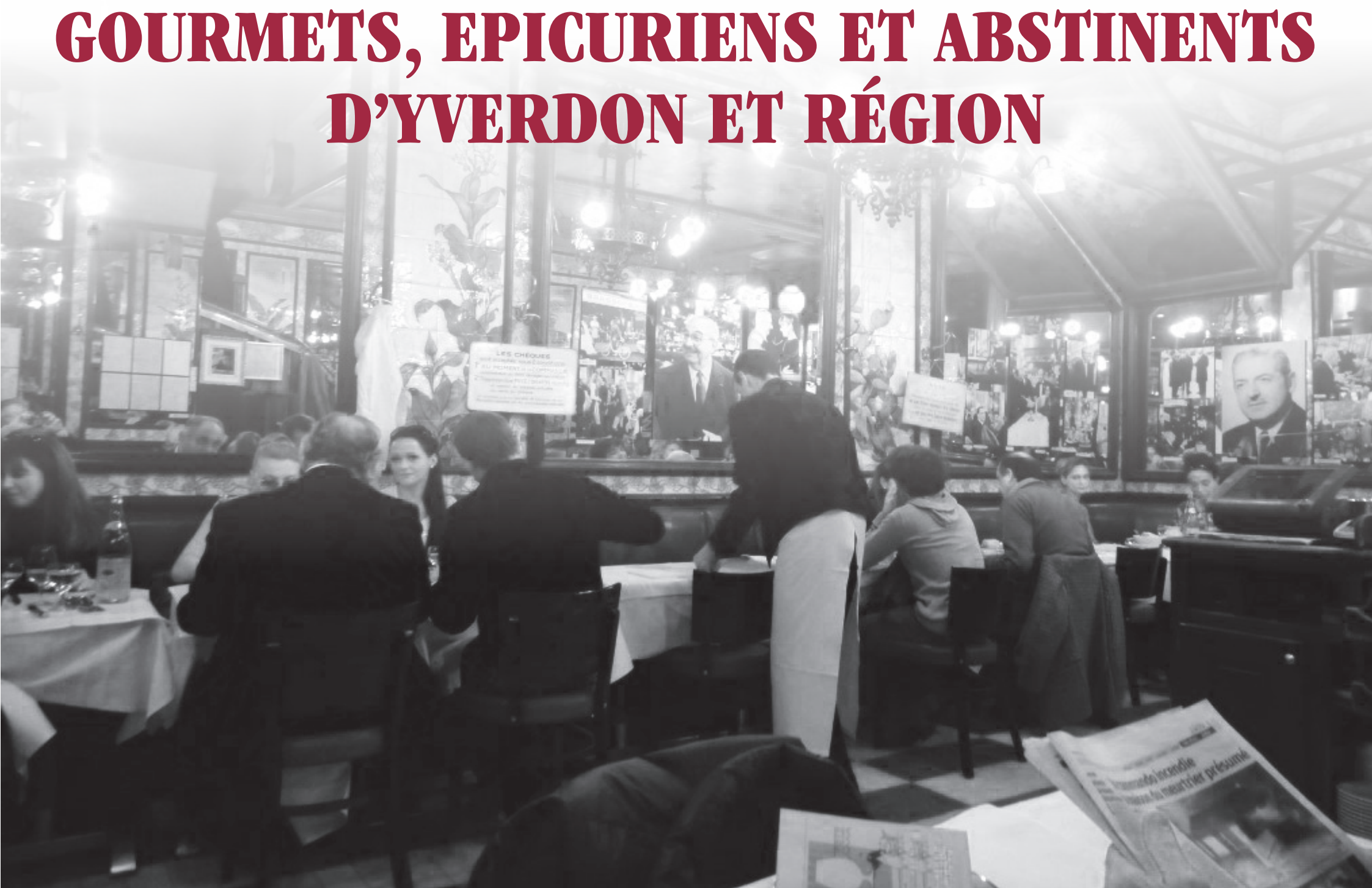
Service & TVA inclus

la Pinte

LA PINTe YVERDONNOISE

BRASSERIE - RESTAURANT

YVERDON-LES-BAINS



LES BRASSERIES : UNE AMBIANCE, UN STYLE ET DES RECETTES TRADITIONNELLES QUI FONT LE BONHEUR DES GOURMETS

Ces beaux établissements font l'admiration de tous et perpétuent la tradition telle qu'on l'aime : une ambiance, des serveuses et des serveurs en chemise blanche et une cuisine bonne et goûteuse.

L'origine des brasseries, en tant qu'établissement public où l'on boit de la bière, remonte à la fin du XVIII^e. La bière est alors un produit réglementé par les autorités publiques, que seuls les brasseurs ont le droit de vendre. Lorsque ce monopole est aboli en 1791, nombreux sont ceux qui profitent de cette opportunité pour vendre ce breuvage : « le débit de boisson » devient un établissement à part entière qui supplante bientôt les traditionnels cafés où l'on buvait du vin.

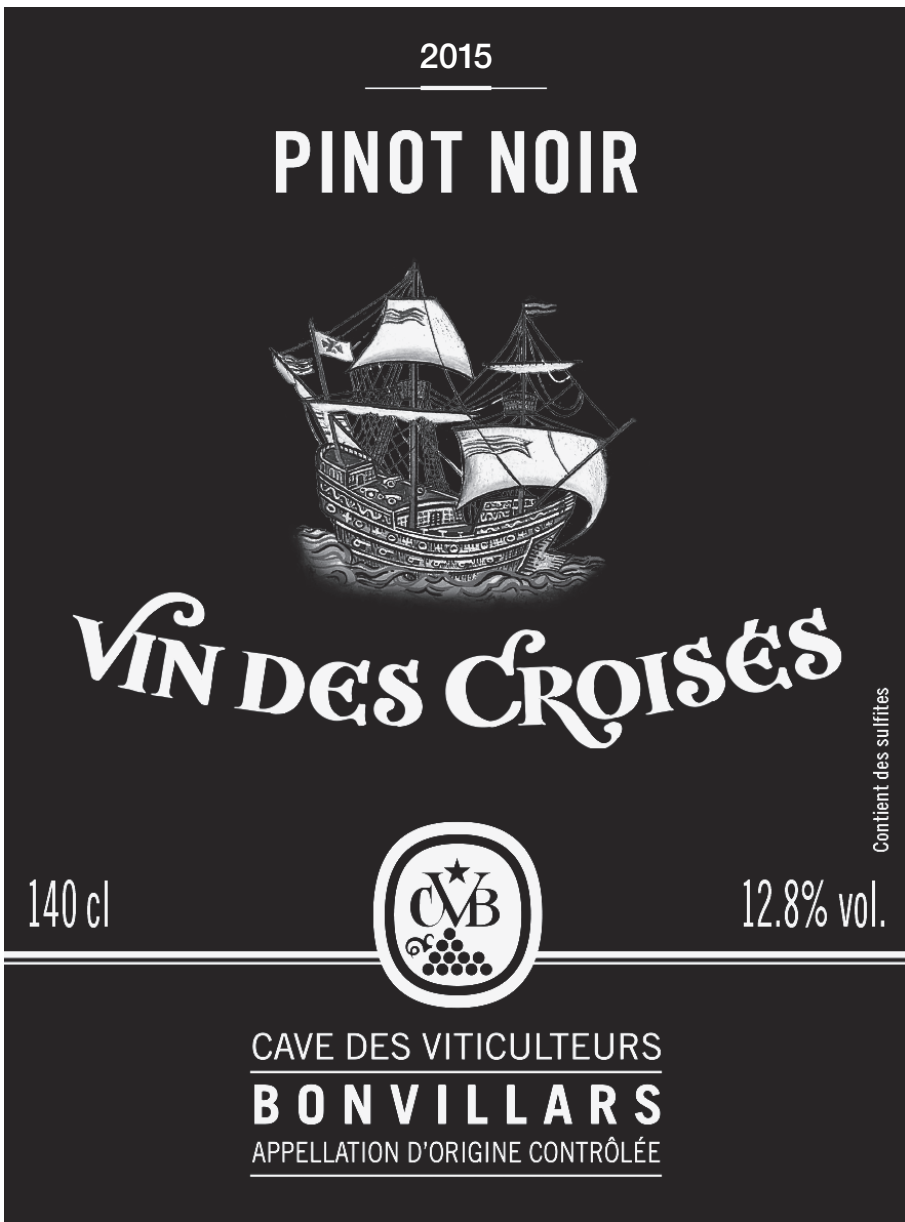
Il faut dire que ces « brasseries » ont su innover : en plus d'y boire, on y mange ! Des plats simples, mais goûteux et de qualité.

Et le succès est de mise, les Parisiens appréciant la formule dans cette ville déjà affairée et pressée ! C'est aussi rapidement devenu le rendez-vous des hommes de lettres, des politiciens, des artistes. Leurs recettes traditionnelles font le bonheur des gourmets : soupe à l'oignon, escargots de Bourgogne, entrecôte de bœuf, choucroute, pot au feu, quiche, tarte tatin et mousse au chocolat. Rien que des valeurs sûres, sans mauvaises surprises : on en redemande ! Lorsque cela s'accompagne en outre de conseils avisés en vins de soif, c'est alors le bonheur total.

Et puis, laissez un instant de côté l'aspect purement culinaire, intéressez-vous à l'ambiance, au style, à la cadence aux heures de pointe : c'est un étourdissement, un véritable ballet orchestré de main de maître d'hôtel bien sûr !

LES SALADES FAÇON LA PINTe		ENTRÉE	PLAT	BIEN D’CHEZ NOUS FAÇON LA PINTe		PLAT
Salade verte		7.–		Le Châteaubriand façon La Pinte, sauce aux morilles, gratin dauphinois et ses légumes rôtis pour 2 personnes	64.–/pers.	
Salade mêlée		9.–	18.–			
Salade façon La Pinte <i>Filet de bœuf en lamelles, Oignons, poivrons</i>		19.–	26.–	Les pieds de porc sauce Madère et légumes rôtis		30.–
Salade César <i>Salade, suprême de poulet, copeaux de parmesan, avocats, croûtons, tomates cherry, sauce aux anchois façon La Pinte.</i>		19.–	26.–	Tête de veau servie comme à la maison, légumes rôtis et sauce ravigote		30.–
Salade de chèvre chaud au miel et herbes de Provence <i>Salade, chèvre chaud, tomates cherry, sauce façon La Pinte</i>		19.–	24.–	Tartare de bœuf dans le filet préparé devant vous, à notre façon, toast, salade, et frites maison		39.–
Salade Paysanne <i>Salade, lardons, croûtons, œuf poché</i>		19.–	26.–	Rognons de veau à la graine de moutarde et cassolette de riz créole		38.–
Salade Macédonienne <i>Salade, feta, concombres, tomates cherry, olives, basilic et persil</i>		19.–	24.–	Souris d'agneau aux citrons confits et aux épices, légumes rôtis et frites maison		46.–
Salade Lac et Mer <i>Salade, câpres, perches, gambas, saumon, tomates cherry, concombres</i>		19.–	26.–			

LES ENTRÉES CLASSIQUES		ENTRÉE	PLAT
Escargots de Bourgogne au beurre persillé à l’ail	6 pièces	9.–	
	12 pièces		18.–
L’œuf poché façon meurette sur son toast au beurre, légumes, lard et petits oignons glacés		14.–	
Soupe de poisson à la marseillaise, rouille, Gruyère, croûtons		14.–	
Carpaccio de bœuf dans le filet, copeaux de vieux parmesan, pesto, bouquet de salade et frites maison			39.–
Tartare de bœuf dans le filet préparé à notre façon, bouquet de mesclun		19.–	
Os à moelle grillé à la fleur de sel		24.–	
Tartare de Féra au gingembre et à la citronnelle, toast et bouquet de salade		19.–	36.–
La terrine de foie gras maison et son chutney		28.–	
Foie gras poêlé aux fruits de saison juste snacké et réduction de porto		32.–	



LAC ET MER (SELON ARRIVAGE)	PLAT
Les filets de perche au beurre noisette, sauce tartare, et frites maison	39.–
Le filet de sandre poêlé au beurre blanc citronné, ratatouille et cassolette de riz créole	38.–
Le filet de dorade aux câpres, concassé de tomates séchées pimentées et cassolette de riz créole	39.–
Les crevettes Black Tiger décortiquées, flambées au cognac, légumes rôtis, cassolette de risotto crémeux	38.–
Sole rôtie au beurre meunière, préparée devant vous, légumes rôtis et cassolette de riz créole	58.–

CÔTÉ TERRE – LES VIANDES (SELON ARRIVAGE)		PLAT
Le Bœuf		
L’entrecôte du pays, sauce au poivre vert, légumes rôtis et frites maison		39.–
Le filet de bœuf Voronoff du pays flambé au cognac (200 g) préparé devant vous, légumes rôtis et frites maison		49.–
Le filet de bœuf du pays (200 g) sauce marchand de vin, légumes rôtis et gratin dauphinois		48.–
L’onglet de bœuf grillé (200 g) sauce échalotes, légumes rôtis et frites maison		36.–
Burger maison (steak de bœuf 180 g) salade, tranches de Gruyère AOP de chez Margot SA et frites maison		29.–
L’AGNEAU		
Filet d’agneau au miel et romarin, légumes rôtis et gratin dauphinois		44.–



Provenance de nos viandes : Bœuf CH/DE, Veau CH, Agneau NZ/AUS, Porc CH, Lapin CH/FRA, Volaille CH/FRA

