



LA PINTÉ
BOUSSINOISE

MENU

Nos entrées

Nos sauces à salade

Au choix, servies à table dans une bouteille : Sauce Grand-mère à la moutarde gros grains, vinaigrette aux noisettes torréfiées, chimichurri vaudois, sauce fromage blanc & ciboulette, ou simplement huile et vinaigre

Assaisonnez vous-mêmes, à votre goût!

 = Sans viande

 Salade verte 6.-

 Salade composée 8.-

Salade vaudoise oeuf mollet, Gruyère, lardons 16.-

Gruyère AOP en dés, œuf mollet, croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

 Salade vaudoise oeuf mollet, Gruyère 14.-
Gruyère AOP en dés, œuf mollet, croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

Mini-tomme vaudoise poêlée, salade & confit d'oignons

Rouges, lardons 16.-

Petite tomme fermière juste dorée, salade croquante,
oignons rouges confits maison.

 Mini-tomme vaudoise poêlée, salade & confit d'oignons
Rouges 14.-
Petite tomme fermière juste dorée, salade croquante,
oignons rouges confits maison.

 Beignets de Vinzel, coulis pommique, et chimichurri vaudois 16.-

Trois beignets tradition, Salade verte, cornichons,
petits oignons, pickles maison.

Terrine du Riquet, cornichons & pickles maison, pain de 14.-

campagne et beurre

Recette familiale

 La soupe du maraîcher 9.-
Goûteuse et généreuse avec les légumes du moment,
de notre maraîcher. Servie avec ses croûtons maison.

Nos plats

Papet vaudois & saucisse aux choux de notre boucher 19.-
Poireaux, pommes de terre, c'est le classique...

Joues de porc confites à la raisinée 22.-
Beurre de chou rouge, carottes glacées au jus de cuisson, courge rôtie et oignons confits. Un plat d'automne, mijoté longuement.

Saucisse à rôtir ou ariau de notre boucher, sauce oignons
rouges confits, rösti au saindoux 20.-
Deux pièces généreuses, dorées à la poêle. Sauce généreuse.

Jambon à l'os de la Borne, sauce au jus & Chasselas,
gratin dauphinois 23.-
Fumé lentement à la borne d'un artisan du coin. Sauce montée au vin blanc vaudois.

Macaroni du Chalet, jambon de la borne, crème double de
la Gruyère & Gruyère AOP 23.-
Macaronis, pommes de terre, oignons confits, la vraie crème double, et du Gruyère. Servi avec sa compote de pommes maison.

 **Rösti gourmand œuf & tomme vaudoise fondue** 19.-
Rösti maison, œuf sur le plat, tomme fermière fondue.
Simple, réconfortant.

Filets de perche du Léman, sauce tartare, frites maison *Quand le lac veut bien.*

Garnitures au choix
Frites maison - Nouilles fraîches maison - Spätzli maison
Rösti au saindoux - Gratin dauphinois - Patates écrasées au beurre

Pas envie de viande

Nouilles automnales, aux champignons des bois et potimarron rôti, sauce au Vieux Gruyère de Vuarrens	21.-
Potée de lentilles vaudoises aux légumes d'automne et moutarde au Chasselas Servi avec rösti ou pommes vapeur	19.-
Poêlée de spätzli et garnitures du chasseur bredouille Spätzli aux oeufs maison, fricassée de champignons, choux rouge aux marrons, potimarron à la crème de cumin, feuilles de choux de Bruxelles	22.-

La pièce du boucher

Swiss Black Angus Bio du Gros-de-Vaud

Une seule viande : le bœuf **Swiss Black Angus Bio**, élevé tout près de Boussens, rassis sur os par notre boucher régional.
Pas de chichi : un coup de couteau, un coup de flamme, et c'est servi.

PIÈCES, POIDS ET SAUCES DU JOUR À L'ARDOISE

Elles changent au fil de la bête : onglet, bavette, parisienne, entrecôte, filet...

Avec une garniture du jour et la salade verte. À côté, plusieurs sauces maison, servies généreusement.

Chaque morceau a sa cuisson, on vous propose la nôtre. Vous l'aimez autrement ? Avec plaisir.

LE SWISS BLACK ANGUS BIO BURGER

100 % Gros-de-Vaud !



ATTENTION · SCÈNES DE GOURMANDISE EXPLICITES · PUBLIC AVERTI · ATTENTION · SCÈNES DE GOURMANDISE

Swiss Black Angus **bio du Gros-de-Vaud**, bun du boulanger du village d'à côté, bacon, confit d'oignons, ketchup et relish maison, frites maison. Et une coulée de fromage **versée à table**, franchement de trop.

NOURRIS LA BÊTE

frites maison, ketchup, mayo et relish compris

INDICE DE DANGER

90 g	Le P'tit du Coin <i>Petit appétit. Pas petite qualité.</i>		15.-
180 g	L'Original <i>Celui qui a lancé les hostilités.</i>		21.-
270 g	La Part du Lion <i>Il prend de la place. Et il assume.</i>		26.-

Bacon + **2.50**

Coulée de cheddar indécente + **4.-**

Coulée Maréchal de la Pinte + **5.-**

MENU ANTI-DIÉTÉTIQUE

180 g · bacon · coulée de cheddar indécente ·
frites · sauces

25.-

MENU DOUBLE-PONTAGE

270 g · bacon · coulée de cheddar indécente ·
frites · sauces

30.-



Avertissement de la Pinte : ce burger peut provoquer des taches sur la chemise, une dépendance passagère et une sieste non négociable. Tu as choisi, on a servi.