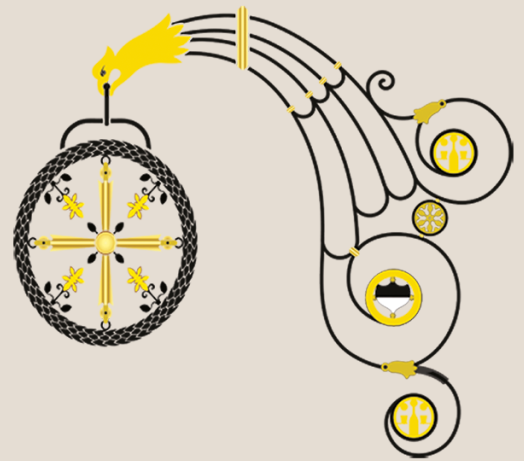


# LA PINTE DES VERNES



## ENTRÉES

### FOIE GRAS MI-CUIT

MESCLUN / MAGRET / PONZU 19.-

### SALADE CÉSAR

POULET / BACON / GRUYÈRE 17.-

### TENTACULE POULPE GRILLÉE

POIVRONS / HERBES / POMME DE TERRE 25.-

### GASPACHO ANDALOU

PESTO BASILIC/MENTHE GLACÉ 10.-

### HOUMOUS

PAIN PITA / POIS CHICHES CROUSTILLANTS 10.-

### BOUCHÉE À LA REINE

VOLAILLE / CHAMPIGNONS / CRÈME 17.-

### TARTARE DE BOEUF

TOASTS / BEURRE DE TRUFFES  
120G : 22.- 200G : 35.-

## FONDUES

### FONDUES DE LA FROMAGERIE DU PÂQUIER

220GR PAR PERSONNE, DÈS DEUX PERSONNES

### MOITIÉ/MOITIÉ 23.- PAR PERSONNE

### PUR VACHERIN 25.- PAR PERSONNE

## JEUNESSE

### POULET CROUSTILLANT FRITES / LÉGUMES 12.-

### SAUMON POÊLÉ CITRON / RIZ PARFUMÉ 15.-

### CORNETTES AU JAMBON CRÈME / GRUYÈRE 10.-

## PLATS

### FILET DE SANDRE EN TEMPURA

SAUCE TARTARE / POTATOES 35.-

### SAUMON À BASSE TEMPÉRATURE

CRÈME CITRON / RIZ PARFUMÉ 39.-

### CORDON BLEU

GRATIN / LÉGUMES GLACÉS 32.-

### FILET DE BOEUF

BEURRE AUX HERBES OU SAUCE AU POIVRE  
LÉGUMES / POTATOES 47.-

### SAUCISSE RÔTIE MAISON

GRATIN / SAUCE MOUTARDE 29.-

### SPAGHETTI

TOMATE / BASILIC 15.- / 21.-

## DESSERTS

### TARTELETTE MANGUE

PASSION / AVOINE 11.-

### MERINGUES

CRÈME DOUBLE / MYRTILLES 10.-

### BABA AU RHUM

FRAISES / CHANTILLY 11.-

### GLACE ET SORBETS MAISON

CHOCOLAT / VANILLE / YOGHOURT /  
PINA COLADA / FRAISE

### PAR BOULE 4.-

AVEC CRÈME DOUBLE OU CHANTILLY +2.-