

MENU

LA
PINTE
DU
FLORIS



À partager (ou pas)

Rillettes de Féra fumée du Léman	22.-
<i>Smoked Féra Rillettes from Lake Geneva</i>	
Escargots du Mont-d'Or au beurre d'ail (6 pièces)	18.-
<i>Mont-d'Or Snails with Garlic Butter (6 pièces)</i>	
Assiette de Magret Séché	24.-
<i>Plate of Cured Duck Breast</i>	
Assiette de viande séchée	28.-
<i>Plate of Bündnerfleisch (air-dried beef)</i>	

Entrées

Soupe du chalet	14.-
<i>Chalet-style Soup</i>	
Salade gourmande / Malakoff / Viande séchée / Légumes croquants	20/27.-
<i>Gourmet Salad / Malakoff / Air-dried meat / Crunchy vegetables</i>	
Œufs Meurette au Gamaret d'Anières	18.-
<i>Poached Eggs "Meurette" style with Gamaret wine from Anières</i>	
Tomme vaudoise au four, Poivre mignonnette et pain à l'ail	16.-
<i>Baked Tomme Vaudoise, cracked pepper and garlic bread</i>	

Plats

Longeole GRTA / Fondue de poireaux / Pommes fondantes / Graines de moutarde	35.-
<i>Longeole GRTA / Leek fondue / Melting potatoes / Mustard seeds</i>	
Truite jurassienne / Comptée de choux / Lard Valaisan / Fumet à la crème	34.-
<i>Jura Trout / Braised cabbage / Valaisan bacon / Smoked cream sauce</i>	
Perches Loë / Frites fraîches / Beurre citron	50.-
<i>Loë Perch Fillets / Fresh-cut fries / Lemon butter</i>	
Burger de la Pinte / Steak haché de boeuf / Sauce tartare / Gruyère Suisse	32.-
(Supplément tomme vaudoise 4.-)	
<i>Pinte Burger / Ground beef patty / Tartare sauce / Gruyère cheese</i>	
<i>(Extra Vaudoise Tomme cheese 4.-)</i>	

Les fondues

(servies avec pain et pommes de terre)

Prix par personne

Moitié-moitié	29,5.-	La fondue Bacchus d'Anières	48.-
Tomate	33.-		
Corne d'abondance (champignon)	37.-	<i>Inspirée par Bacchus, Dieu du vin, notre fondue associe un vin rouge fruité d'Anières à la douceur d'un bouillon de veau maison. Un clin d'œil gourmand à nos 5 vignerons, gardiens des traditions viticoles de la commune, et une recette qui célèbre l'art de vivre local.</i>	
Morilles	42.-	Cœur de rumsteck de boeuf Minimum 2 personnes - 200gr de viande par personne Servie avec 3 sauces (poivres, bourguignonne et tartare)	
Truffe	45.-	Accompagnement au choix : frites fraîches, riz, purée, salade ou légumes	
Champagne & truffe	55.-	Supplément de viande - 16.- / 100gr	

La Raclette à l'assiette

(uniquement le vendredi soir)

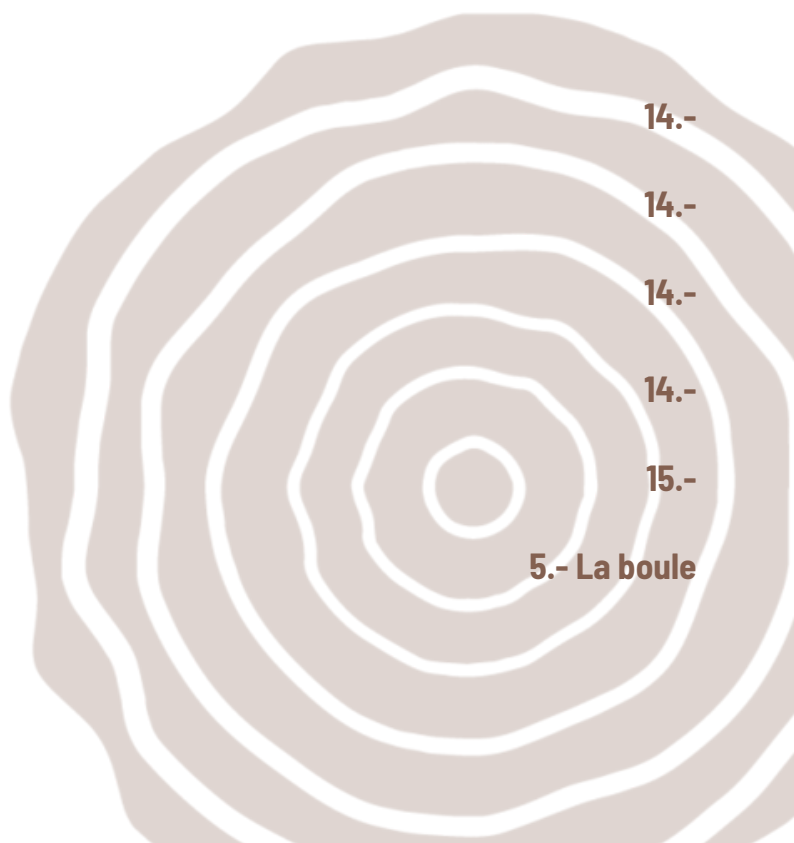
7 chf la portion

Raclette à discrétion

40 chf par personne

Desserts

Meringues, Crème double de la Gruyère	14.-
<i>Meringues with Double Cream from Gruyère</i>	
Moelleux au chocolat	14.-
<i>Chocolate Fondant</i>	
Tarte fine aux pommes dorées au four	14.-
<i>Fine Apple Tart</i>	
Café gourmand	14.-
<i>Coffee gourmand</i>	
Sorbet arrosé	15.-
<i>Sorbet with Liqueur</i>	
Glaces - : Chocolat, Vanille, Café, Caramel	
Sorbet - : Citron, Poire, Fraise, Framboise, Exotique	5.- La boule



Les eaux

5dl ou 7,5dl

Arkina (plate)

6.- / 9.-

Rhäsünser (gazeuse)

Les vins d'Anières du moment

1dl

Rouge, Blanc, Rosé

9.-

Les vins à la Bouteille - 7,5dl

BLANC

Chasselas	Domaine Villard & Fils	2024	39.-
Sauvignon Blanc	Domaines des Ménades	2023	47.-
Convergence	Les Parcelles	2024	42.-
Kerner	Domaine de la Côte D'Or	2024	59.-
Viognier	Domaine des Champs-Lingot	2023	55.-

ROUGE

Pinot noir	Domaine Villard & Fils	2023	49.-
Gamay sauvage	Domaine des Champs-Lingot	2023	46.-
Gamaret-Garanoir	Domaine de la Côte d'Or	2022	69.-
Merlot	Les Parcelles L.Villard	2023	56.-
Les corés	Domaines des Ménades	2023	67.-

ROSE

Blanc de noirs	Les Parcelles L.Villard	2024	39.-
----------------	-------------------------	------	------

Plus de références sur demande

Softs - 3,3dl

Coca Cola/Coca Cola Zéro	7.-
Sprite	7.-
Fuze tea hibiscus	7.-
Bitter San Pellegrino (10cl)	6.-

Bières - 3,3dl

Feldschlösschen - 0,0°	5.-
Valaisanne Lager - 4,8°	7.-

Bulles

Coupe de Prosecco - 1dl	10.-
Coupe de Champagne - 1dl	16.-
Champagne Charpentier - 7,5dl	92.-

Cocktails - 1.5dl

Apérol Spritz	12.-
Limoncello Spritz	12.-
Hugo Spritz	12.-
Vodka/Gin Tonic	12.-

Apéritifs - 4cl

Kir/Kir royal	8.-/18.-
Cassis/Mûre/Pêche	
Ricard, Pastis 51 - 45°	6.-
Campari - 23°	6.-
Martini - Blanc/Rouge 15°	6.-
Porto Rouge - 20°	7.-
Suze - 20°	6.-

Boissons

Prix réduit

Sirop à l'eau - grenadine/menthe	3.-
Jus de fruit - orange/pomme/Mangue/tomate	5.-

Boissons chaudes

Café, Expressso, Décaféiné	4.-
Cappuccino	7.-
Thé vert, Thé noir, infusion	6.-
Double expresso	7.-
Latte	7.5.-
Café au lait	6.-
Chocolat chaud	5.5.-

Digestifs - 4cl

Bailey's - 17°	10.-
Get 27 - 21°	10.-
Amaretto - 28°	10.-
Limoncello - 30°	10.-
Liqueur Morand - Abricot 28° / Williamine 35°	12.-
Moitié-moitié Morand - 36°	12.-
Eaux de vie Morand - 43° Abricot 40° / Framboise / Williamine Mirabelle	12.-
Génépi des Alpes Morand - 41°	12.-
Armagnac Marmot Napoléon 40°	12.-
Cognac Hennessy VS - 40°	12.-
Chartreuse jaune - 43°	14.-
Chartreuse verte - 55°	15.-
Grappa - 40°	12.-
Whisky Nikka 51.4°	19.-
Rhum Dom papa 40°	18.-
Tequila Reposado 40°	20.-

ORIGINES DE NOS PRODUITS

Longeole: Suisse

Magret: France

Perches : Valais

Fera: Lac Léman

Truite: France

Pommes de terre : Jussy

Fromages : Suisse

Pains : Suisse

Pains sans Gluten: France

Liste des allergènes sur demande

LA
PINTE
DU
FLORIS



Prix en franc suisse CHF - TVA 8,1% incluse