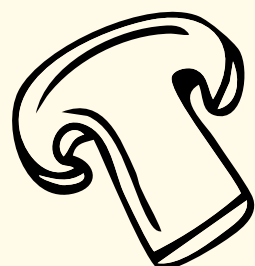
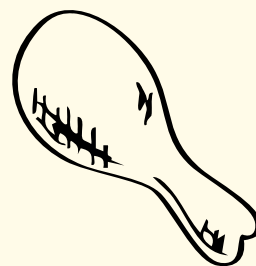
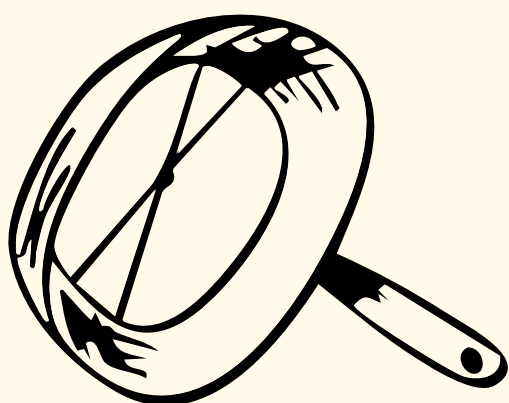




BIENVENUE AU RESTAURANT LA POINTE PERCÉE !



Clémence, Bastien et leur équipe, vous souhaitent la bienvenue



NOS MENUS ET FORMULES

FORMULE DÉJEUNER

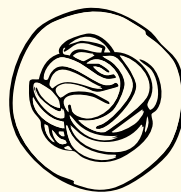
30.00€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Au choix à la carte

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Hors plats savoyards



MENU BISTRO

40.00€

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert

Au choix à la carte

Hors plats savoyards



MENU ENFANT

17.50€

Cordon bleu maison

ou

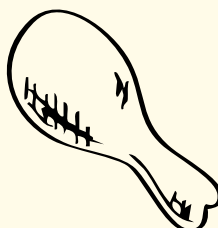
Steack haché maison

ou

Poisson frais

Servi avec frites maison

ou Polenta légumes de saison



Boule de Glace ou petit dessert de la carte

LES ENTRÉES ET SALADES



Raviole des sous-bois

15.00€ - 22.00€ XXL

Cèpes, Girolles, chanterelles grises sautées au beurre, noisettes grillées et émulsion Cèpes



Escargots en persillade gratinés à l'Abondance

14.00€

Servis en cassiolette

Terrine de foie gras du chef

Coagulation de prunes, pain de mie et salade verte



16.00€

Œuf parfait bornandin

13.00€

Crème de reblochon, poitrine fumée, compotée échalotes et croûtons de pain

Salade de la Pointe

13.00€ - 19.00€ XXL

Reblochons panés, copeaux de jambon, oignons frits et salade

Salade César

13.00€ - 19.00€ XXL

Poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, œuf parfait et sauce maison

LES PLATS SAVOYARDS



Matouille (tomme fondue au vin blanc)

26.50€

Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

Reblochonade fermière

26.50€

Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

Raclette nature ou fumée (à volonté)

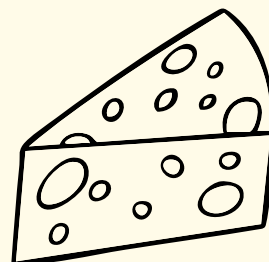
30.00€

Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

Fondue savoyarde (à volonté)

27.00€

Servie avec salade verte. Supplément charcuterie à 3€



LES PLATS

Pièce de bœuf dans l'Aubrac 280g

Accompagnée de jus de bœuf réduit ou sauce reblochon

28.00€

Le filet mignon de cerf

Servi avec jus réduit aux notes de café

25.00€

Poulpe grillé à la plancha

Huile aux herbes et aïoli maison

28.00€

Filets de perches du Lemman

Accompagnée de citron et sauce tartare du chef

30.00€

Rable de lapin farci aux chanterelles

Accompagné de champignons et jus réduit

26.00€

Burger de la Pointe simple (160g) ou double (300g)

Steak haché maison, salade, tomate, oignon crispy, raclette, lard et sauce du chef

23.00€ - 26.00€ XXL

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches maison **ou** Orzotto crémeux et légumes de saison **ou** Salade

UNE GARNITURE EST INCLUSE AVEC CHAQUE PLAT

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT : 4€

PLAT VEGETARIEN

24.00€

Orzotto crémeux légumes de saison copeaux d'abondance et herbes fraîches

FROMAGE

12.00€/PERS

Plateau de 5 fromages

Abondance, Reblochon fermier, Saint-Marcellin, Comté et Tomme de Savoie

LES DESSERTS

Le chocolat suisse

Crumble chocolat fleur de sel, crémeux chocolat noir, mousse chocolat au lait, gavotte cacao et glace chocolat blanc

10.00€

Le crumble myrtille

Accompagné d'un siphon vanille et d'une glace myrtille

9.50€

La poire vanille et sarrasin

Poire pochée à la vanille, croquant de sarrasin, siphon vanille, glace poire, chips de poire

10.00€

La Brioche perdue

Sauce caramel ou Nutella siphon vanille et glace éclats de daim

10.00€

Le moelleux au chocolat Valrhona cœur coulant (cuisson 12min)

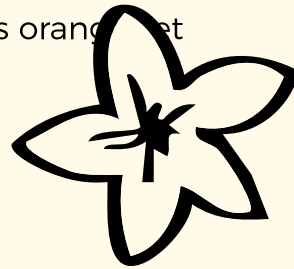
Servi chaud avec glace chocolat blanc et siphon vanille de Tahiti

9.50€

Pavlova aux agrumes

Meringue croquante, gel au pamplemousse, suprêmes orange et citrons, mousse citron et poivre timur

9.00€



LES COUPES GLACÉES

Coupe Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée maison, amandes effilées et copeaux de chocolat

11.00€

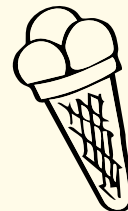
La coupe agrumes

Suprême d'agrumes, mousse citron timur, glace calamansi et glace citron

11.00€

Café Liégeois

Glace café, crème fouettée maison et café froid



11.00€

Caramel Liégeois

Glace caramel, crème fouettée maison, sauce caramel beurre salé

11.00€

Glace artisanale

Vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel, café, stracciatella, génépi, yaourt, pistache, menthe chocolat, éclats de Daims, citron, fraise, framboise, myrtille, calamansi, passion

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

3.90€