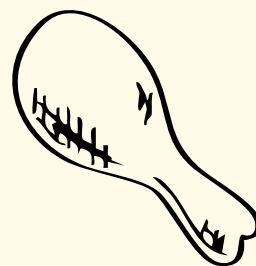
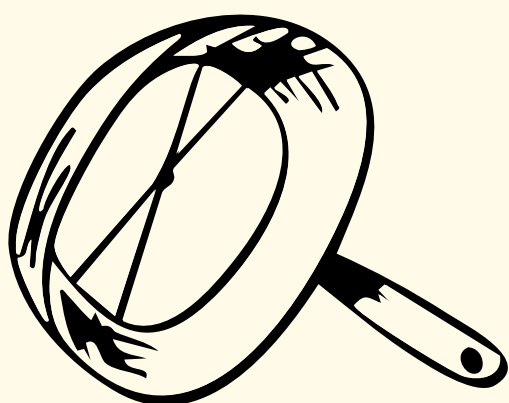




# BIENVENUE AU RESTAURANT LA POINTE PERCÉE !



Clémence, Bastien et leur équipe, vous souhaitent la bienvenue



# **NOS MENUS ET FORMULES**

## **FORMULE DÉJEUNER**

**32.00€**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert**

Au choix à la carte

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Hors plats savoyards



## **MENU BISTRO**

**42.00€**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert**

Au choix à la carte

Hors plats savoyards



## **MENU ENFANT**

**17.00€**

**Filet d'Omble chevalier**

ou

**Steack haché maison**

Servi avec frites maison

ou Légumes de saison



**Boule de Glace ou petit dessert de la carte**

# LES ENTRÉES ET SALADES



## Pâté croûte de gibier, canard et foie gras

Servi avec sa gelée de saison

15.00€

## Terrine de foie gras du chef

Cuisson lente à 52°, gel de myrtilles, toasts chauds et fleur de sel

16.00€

## Escargots gratinés à l'abondance

Servis en cassiolette avec un beurre d'escargot



16.00€

## Les Saint Jacques

Noix snackées à la plancha, mousseline panais et sarrasin, émulsion truffée et herbes fraîches

18.00€

## Salade de la pointe

Reblochons panés, copeaux de jambon, oignons frits et salade

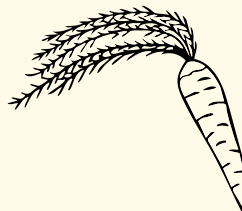
13.00€ - 19.00€ XXL

## Salade de St Marcellin au miel

Toast chaud, noix, miel et salade

13.00€ - 19.00€ XXL

# LES PLATS SAVOYARDS



## Péla

Pommes de terre rissolées, oignons confits et reblochon fermier

24.00€

## Reblochonade fermière

Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

26.50€

## Raclette nature ou fumée (à volonté) À partir d'une personne

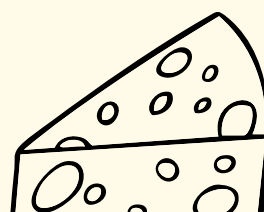
Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

32.00€

## Fondue savoyarde (à volonté) À partir d'une personne

Servie avec salade verte. Supplément charcuterie à 3€

28.00€



# LES PLATS

## Pièce de bœuf dans l'Aubrac 300g

Servi avec un jus de bœuf réduit ou sauce reblochon

29.00€

## Côte de cochon français à la plancha

Servi avec son jus de cochon corsé

24.00€

## Duo de pintade fermière

Cuisse confite, suprême grillé et sauce aux morilles

27.00€

## Biscuit de perches du Léman croustillant

Sauce écrevisses et crabes verts, herbes fraîches, œufs de truites

26.00€

## Filet d'omble chevalier de l'Isère

Rôti sur sa peau, émulsion au curry français et herbes fraîches

28.00€

## Cheeseburger simple (160g) ou double (300g)

23.00€ - 26.50€ XXL

Pain boulanger, raclette, steak haché maison, oignons frits, salade, bacon et sauce maison

## ACCOMPAGNEMENTS



Frites fraîches maison **ou** Polenta croustillante et légumes de saison **ou** Bol de Salade verte

UNE GARNITURE EST INCLUSE AVEC CHAQUE PLAT

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT : 4€

## PLAT VEGETARIEN

25.00€

Polenta croustillante, légumes d'hiver rôtis, purée du moment et herbes fraîches

## FROMAGE

12.00€/PERS

## Plateau de 5 fromages

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

# LES DESSERTS

## **Pavlova façon Mont-Blanc au marron**

Meringue, siphon vanille, brisure de marron, vermicelles de marron

9.00€

## **Douceur aux chocolats**

Crumble cacao, siphon chocolat chaud, crémeux chocolat au lait, glace chocolat blanc et tuile augrué

11.00€

## **Myrtilles et yaourt**

Sablé breton, myrtilles, siphon yaourt et glace myrtille et tuile myrtille

9.00€

## **Moelleux au chocolat cœur coulant (cuisson 12 minutes)**

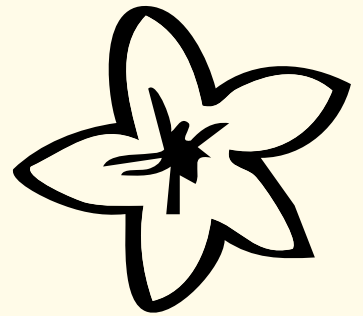
Servi avec glace chocolat blanc et émulsion vanille

9.00€

## **Brioche perdue maison**

Sauce caramel beurre salé maison ou Nutella et glace vanille

9.00€



# LES COUPES GLACÉES

## **Coupe Dame Blanche**

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

11.00€

## **Coupe Mont-Blanc**

Glace vanille, crème de marron, meringue et crème fouettée maison

11.00€

## **Café Liegois**

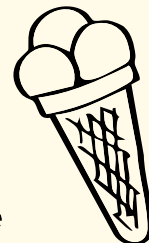
Glace café, crème fouettée maison et café froid

11.00€

## **Caramel Liegois**

Glace caramel, crème fouettée maison, sauce caramel beurre salé

11.00€



## **Coupe Myrtille Yaourt**

Glace myrtille et yaourt, siphon yaourt et myrtilles fraîches

11.00€

## **Glace artisanale**

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

3.90€