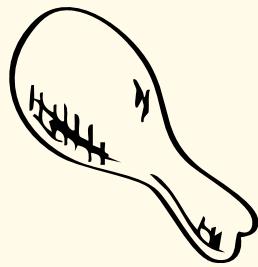
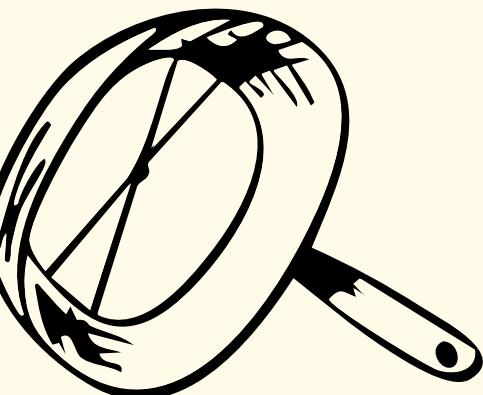




BIENVENUE AU RESTAURANT LA POINTE PERCÉE !



Clémence, Bastien et leur équipe, vous souhaitent la bienvenue

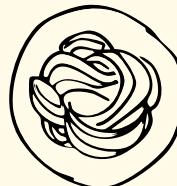
NOS MENUS ET FORMULES

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

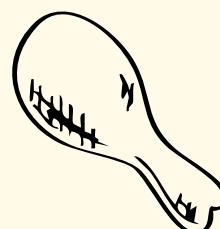
17.00€

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 cassolette 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

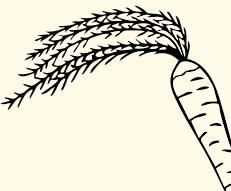
13.00€ - 19.00€ XXL

Salade de St Marcelin 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

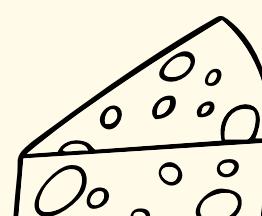
Servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte

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€

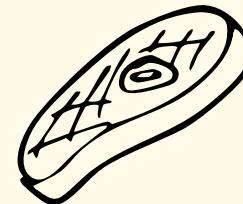
Côte de cochon français à la plancha

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€

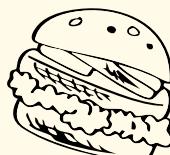
Filet d'omble chevalier de l'Isère

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

28.00€

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

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 Marcelin, 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, crèmeux 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