



LE STAFF DE LA POINTE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE !!!!

Dès janvier venez découvrir notre carte hivernale revisitée...

Nouveau : un plat mijoté différent chaque quinzaine !

ENTRÉES :

Salades vertes de saison, chips de légumes.

9.-

Velouté de courge espuma et chips de lard.

12.-

Planchette de La Pointe.

Entrée : 20.- Plat : 28.-

Quiche du jour, salade verte.

22.-

METS AU FROMAGES :

Croûte valaisanne.

22.-

Fondue au fromage,

26.- ŒUF : 2.-

PÂTES, RIZ :

Gnocchi sauce arrabiata.

22.-

PLATS :

Burger de veau, sauce maison, cheddar et raclette, champignons, bacon,
Pickles d'oignons, Frites.

29.-

Entrecôte de veau d'alpage aux morilles,
Pommes grenailles, légumes du marché.

45.-

PLATS MIJOTÉS :

Gratin de courge,
aux marrons et pétales de légumes.

25.-

Blanquette de veau « façon Grand-mère »

35.-

DESSERTS MAISON :

Meringué à la mousse de crème de marron.

13.-

Paris- Brest à la mousseline pralinée.

14.-

Desserts du jour...

8.-

GLACES DES ALPES :

Assortiment de glaces et sorbets, glacier artisanal.

La Boule 5.-

Il est impératif de nous signaler les allergies alimentaires.

Lors de votre réservation à l'hôtel et lors de votre commande au restaurant.

Provenance des viandes : Veau, bœuf, porc Suisse...Poisson selon arrivage.