



RESTAURANT LA POINTE DE ZINAL

ENTRÉES :

Salades d'hiver aux saveurs de noix torréfiées et clémentine.

10.-

**Velouté de livèche, perles d'huile de raisin fumée,
et brisures de lard.**

12.-

**Terrine maison « retour de chasse », toast du mayen,
notre chutney de poire et pétales d'oignons rosés.**

15.-

**Saumon Gravlax et son sorbet assorti,
suprêmes d'oranges et crème à l'aneth.**

18.-

Planchette de la pointe.

Entrée : 20.- Plat : 28.-

METS AU FROMAGES :

Croûte valaisanne.

22.-

**Fondue au fromage d'Anniviers,
Nature ou aux herbes bio du Gd St. Bernard.**

26.- avec Œuf : 2.-

PÂTES, RIZ :

**Fleurs de pâte citron- ricotta,
beurre noisette et chips de sauge.**

22.-

Risotto aux radis roses et gambas.

25.- sans gambas : 20.-

SPÉCIALITÉS :

Burger aux couleurs transalpines :

**Burn & roll de veau de la vallée, sauce basilic, mozzarella, pancetta,
tomates confites, rucola & frites.**

29.-

**Entrecôte de bœuf du pays « Café de Paris » aux 13 herbes,
gratin de pommes de terre, légumes du marché.**

Servi sur réchaud.

200gr. 34.- 300gr. 45.-

Tournedos de bœuf du pays, façon Rossini.

Avec foie gras poêlé.

200gr. 46.-

PLATS :

**Tarte flambée à l'alsacienne,
oignons, lardons, crème acidulée.**

20.-

« Baeckoeffe »

**Cuisse de canard, pommes de terre, carottes,
dans la terre cuite du boulanger.**

28.-

**Côtelette de marcassin « sauce Grand Veneur »,
et sa garniture de chasse.**

36.-

POISSONS :

**Omble chevalier snacké, crème d'ail noir,
Pommes vapeur et légumes du marché.**

32.-

Provenance des viandes et poissons :

**Veau, bœuf et porc Suisses, canard français, gibier slovène,
Poisson Islande ou Norvège et Allemagne, Gambas Indonésie.**

DESSERTS MAISON :

Cedric vous propose :

Un crumble citron au sablé Breton.

12.-

Adrien vous propose :

Une mousse au chocolat façon Forêt Noire.

12.-

Meringué à la mousse de crème de marron.

13.-

Chris et Martine vous proposent :

Des perles de baba arrosées à choix de liqueurs de chez nous :

De génépi, bourgeons de sapin, Damasson, ou Chartreuse verte...

14.-

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.



**TOUT LE STAFF DE LA
POINTE VOUS SOUHAITE
UN BEL HIVER !!!!**

