



RESTAURANT

LA POINTE DE ZINAL

ENTRÉES :

Salades vertes de saison, oignons frits, vinaigrette maison.

9.-

Tiramisu tomate- parmesan, rucola, gressins.

12.-

Saucisse paysanne de montagne en brioche maison,

Et sa saladine.

14.-

Saumon fumé maison au mélèze valaisan,

Gelée de pommes Granny Smith, Toasts...

18.-

Planchette de La Pointe.

Entrée : 20.- Plat : 28.-

METS AU FROMAGES :

Croûte valaisanne.

22.-

Fondue au fromage,

26.- Œuf : 2.-

PÂTES, RIZ :

Risoni aux écrevisses,
sauce Armoricaïne.

23.-

Pâtes fraîches aux légumes d'été.

19.-

TARTES FLAMBÉES :

« L'alsacienne »

Crème acidulée, oignons, lardons.

19.-

« L'italienne »

Crème tomate-pesto, rucola, parmesan, jambon cru

21.-

« La nordique »

Saumon, crème, oignons, câpres.

22.-

« La Végan »

Crème tomate- basilic, légumes du soleil.

18.-

POISSONS :

Filet de truite, sauce au vin « Muscat » de Bétrisey
Pain de légumes à l'estragon et piment d'Espelette.

29.-

PLATS SIGNATURES :

Fricassée de champignons, purée maison, chips de lard.

Végé : 27.- avec lard :29.-

Burger de veau, sauce maison basilic, cheddar et raclette, bacon,

Pickles d'oignons & cornichons, Frites.

28.- sans bacon, végété. 26.-

Avec foie gras poêlé.

34.-

Entrecôte de bœuf du pays « café de Paris » maison aux 13 herbes,

Gâteau de pommes de terre à la ciboulette, légumes du marché.

Servi sur réchaud.

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

Tournedos de bœuf du pays, façon Rossini,

Avec 100 gr foie gras poêlé, 200gr. 46.-

PLATS :

Vol au vent de notre boulanger

aux sot-l'y-laisse de poulet en persillade, riz poêlé.

28.-

Poitrine de porc basse température,

Sauce miel- balsamique, oignons grelots,

Frites, salade.

31.-

COMME LES GRANDS :

Pâtes au beurre

11.-

Mini burger de veau, frites.

100 gr 17.-

Petite entrecôte de bœuf « café de Paris », frites

100 gr 18.-.

Mini tarte flambée...garniture au choix.

12.-

DESSERTS MAISON :

Moelleux au chocolat, cœur de fruits rouges.

12.-

Le Pot-à-Jé...chocolat blanc, coco, pétales glacés, crumble cacao

14.-

Quatre déclinaisons d'abricots du Valais.

15.-

Desserts du jour...

GLACES DES ALPES :

Assortiment de glaces et sorbets, glacier artisanal.

La Boule 4.-

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 et porc Suisse...Poisson France.