



LA POINTE

SWISS SPORT LODGE

Le MENU



MADAME DAVIS ET SON CHEF QUENTIN VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE AU RESTAURANT
DE L'HOTEL DE LA POINTE

FR Toute l'équipe de l'hôtel La Pointe se réjouit de vous accueillir
et vous souhaite un bon appétit !

ENG The whole team of the La Pointe hotel is pleased to welcome you
and hope you enjoy your meal!

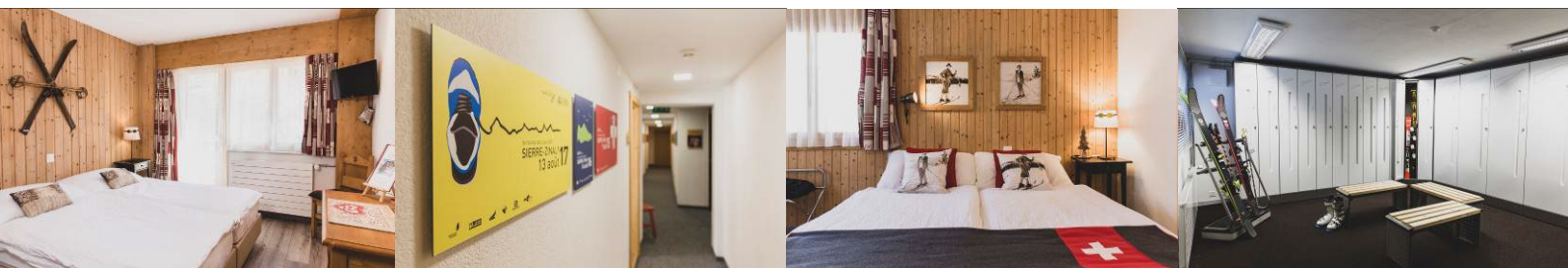
DE Das gesamte Team des Hotels La Pointe freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen guten Appetit!

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS SPORT LODGE

FR Composée de 18 chambres toutes équipées et entièrement rénovées dont 5 familiales, notre établissement vous offre tout le confort nécessaire pour un séjour sportif au cœur du Val d'Anniviers dans le pittoresque village de Zinal. Situé à 200 mètres des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal, notre hôtel est l'endroit rêvé pour votre prochain séjour actif, seul, en couple ou en famille.

ENG Come and discover our Swiss Sport Lodge hotel with 18 fully equipped and renovated rooms, including 5 family rooms. We offer you all the necessary comfort for a sporty stay in the heart of the Val d'Anniviers in the picturesque village of Zinal. Located 200 metres from the Grimentz-Zinal ski lifts, our hotel is the ideal place for your next active holiday, whether alone, as a couple or with your family.

DE Entdecken Sie unser Hotel Swiss Sport Lodge mit 18 voll ausgestatteten und vollständig renovierten Zimmern, darunter 5 Familienzimmer. Wir bieten Ihnen allen Komfort, den Sie für einen sportlichen Aufenthalt im Herzen des Val d'Anniviers im malerischen Dorf Zinal benötigen. Unser Hotel liegt 200 Meter von den Skiliften Grimentz-Zinal entfernt und ist der ideale Ort für Ihren nächsten Aktivurlaub, ob allein, zu zweit oder mit der Familie.



Les Entrées

Salade verte CHF 12.00
Servie avec une vinaigrette au miel et vinaigre de pomme

Salade mûlée CHF 14.00
Agrémentée de carottes râpées, pickles d'oignons rouges, légumes marinés, maïs et une vinaigrette au miel et vinaigre de pomme

Soupe à l'oignon traditionnelle CHF 16.00
Garnie de ses toasts gratinés au fromage à raclette de la laiterie

Potage du moment CHF 14.00
Minutieusement préparé par notre Chef selon le marché

Œuf Meurette CHF 18.00
Œuf simplement poché, servi sur croutons, lardons grillés, champignons et petits oignons, nappé de sauce vin rouge

Terrine maison CHF 18.00
Terrine de porc façon campagnarde, toasts grillés, pickles maison et cornichons

Tartare de truite du pays CHF 22.00
Coupé au couteau, avec citron vert, échalotes, herbes fraîches et sauce soja

Assiette Valaisanne ½ portion CHF 18.00
Assortiment de charcuteries des Salaisons d'Anniviers et fromage de la vallée CHF 26.00

Il est impératif de nous signaler les allergies alimentaires lors de votre réservation à l'hôtel et lors de votre commande au restaurant.



Les --- Plats ---

Joues de bœuf <i>Mijotée au vin rouge, servie avec champignons, carottes, oignons grelots et d'un écrasé de pommes de terre au beurre</i>	CHF 36.00
Entrecôte de bœuf suisse (200gr) <i>Poêlée, accompagnée de beurre café de Paris et de frites maison</i>	CHF 46.00
Osso bucco de veau <i>Traditionnel, légèrement tomaté, mais parfumé à l'orange et accompagné de polenta crémeuse</i>	CHF 36.00
BBQ Ribs (costines de porc) <i>Rôtis, badigeonnés de sauce BBQ maison, accompagnés de Mac & Cheese et de coleslaw comme au Texas</i>	CHF 34.00
Potée de papet Vaudois <i>Compotée de poireaux et pommes de terre, avec saucisse au chou à la vaudoise</i>	CHF 30.00
Le Burger de La Pointe <i>Steak haché de bœuf d'Hérens, sauce façon "tartare de boeuf", sauce BBQ maison, tomme aux herbes fondue et frites maison</i>	CHF 28.00
Chicken burger <i>Escalope de poulet panée, mayonnaise au confit d'oignon, guacamole au cajun, crudités et frites maison</i>	CHF 26.00
Poulet du Chef <i>Fricassée de poulet au vin blanc Des Glaciers, moutardée, légèrement fromagée, servie avec riz Jasmin au beurre</i>	CHF 34.00
Risotto aux bolets	CHF 28.00
Risotto au safran et gambas sautées	CHF 31.00
Croûte au fromage <i>Tranche de pain rôtie au beurre-moutarde, parfumée au Fendant et fromage fondu</i>	CHF 22.00
Croûte aux champignons <i>Tranche de pain rôtie au beurre et champignons à la crème avec un peu de muscade</i>	CHF 24.00
Fondue au Fromage d'Anniviers « des Cinq 4000 » <i>accompagné de viande séchée et de notre condiment aux herbes</i>	CHF28.00 p/pers.



Pour les **P'tits Loups**

Mini Fondue au Fromage	CHF 12.00
Mini entrecôte de bœuf avec frites maison	CHF 18.00
Chicken & Frites maison	CHF 14.00

Les **Desserts**

Fondant au chocolat et boule de glace vanille	CHF 14.00
Ganache aux trois chocolats, Streusel alsacien aux noisettes au charbon végétal	CHF 14.00
Crème brûlée au Génépi et boule de glace au choix	CHF 12.00
Poire pochée au vin chaud et crème fouettée	CHF 12.00

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie
La Boulangerie Salamin à Grimentz
La Brasserie WhiteFrontier
La Distillerie Morand à Martigny
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

