



# Menu d'Isabelle



BAR & BISTRO

## ENTRÉES D'ISABELLE

- **SALADE CÉSAR** 10,50 € - XL 14,50 €  
Salade romaine, poulet mariné aux épices cajun, anchois, croûtons à l'ail, bacon, copeaux de parmesan, œuf dur et vinaigrette au parmesan.
- **CAESAR SALAD**  
Romaine salad, cajun marinated chicken, anchovies, garlic croûtons, bacon, parmesan shavings, boiled egg and parmesan dressing.
- **SALADE TERRE & MER** 11 € - XL 15 €  
Avec pommes de terre chaudes, truite fumée, haricots verts, cerneaux de noix et vinaigrette de noix.
- **SALAD SURF & TURF**  
with warm potatoes, smoked trout, walnuts, green beans, and walnut dressing.
- ✓ **SALADE D'ÉTÉ** 10 € - XL 14 €  
Chou frisée garni d'avocat, tomates confites, croûtons, graines de tournesol et courge rôtis, chou rouge, fruits de saison et vinaigrette de cidre.
- ✓ **SUMMER SALAD**  
Garnished with avocado, sun-dried tomatoes, croutons, roasted pumpkin and sunflower seeds, red cabbage, seasonal fruits, and cider vinaigrette.
- **SALADE MONT-BLANC** 10 € - XL 14 €  
Composée de tomme de Savoie, lardons, croûtons et oeuf poché.
- **MONT-BLANC SALAD**  
Local cheese (tomme de Savoie), bacon, croutons and poached egg.
- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 9,50 €  
Assortiment de charcuterie locale et salade verte.
- **CHARCUTERIE PLATTER**  
A variety of local cured meat and green salad.
- **TARTARE DE THON** 12,50 €  
Sauce salsa verde (épicée) et coriandre, servi avec une salade verte et grissini.
- **TUNA TARTARE**  
With a spicy salsa verde and coriander served with fresh salad and grissini.
- ✓ **TOMATE MOZZARELLA** 12 €  
Avec une variété de tomates anciennes, burrata, basilic et pignons.
- ✓ **TOMATO MOZZARELLA**  
A variety of tomatoes, burrata, basil and pine nuts.

## MENU ENFANT

(Plat & dessert, jusqu'à 12 ans)

11,50 €

- **NUGGETS DE POULET** avec frites ou légumes.
- **CHICKEN NUGGETS** with fries or vegetables.
- OU - OR
- **STEAK HACHÉ DE BŒUF** avec frites ou légumes.
- **BEEF PATTY** with fries or vegetables.
- OU - OR
- **RAVIOLES AUX 5 FROMAGES** demi portion.
- **FIVE CHEESE RAVIOLI** half portion.
- **CÔNE DE GLACE** en dessert
- **ICE CREAM CONE** for dessert

## PLATS D'ISABELLE

- **BURGER ISABELLE** 16,50 € - XL 21,50 €  
Steak haché de bœuf, oignons confits, pickles, tomate, comté, salade, bacon, sauce barbecue, frites.
- **ISABELLE'S BURGER** 17 €  
Beef patty, caramelised onions, pickles, tomato, comté cheese, salad, bacon, barbecue sauce, fries.
- **BURGER AU PORC EFFILOCHÉ** 17 €  
Servi avec avocat, sauce aioli et frites.
- **BARBECUE PULLED PORK BURGER**  
Served with avocado, aioli and fries.
- ✓ **BURGER VÉGÉTARIEN** 17 €  
Servi avec une galette maison aux haricots et herbes, mozzarella, tomates séchées, aubergine grillée, aioli et wedges de patate douce.
- ✓ **VEGGIE BURGER**  
Served with a homemade bean and herb patty, mozzarella, sun-dried tomatoes, grilled aubergine, homemade sweet wedges and aioli.
- **FILET DE BŒUF** 29,50 €  
Origine France. Servi avec un beurre persillé au whisky et accompagné de pommes de terre rôties et légumes de saison.
- **BEEF FILLET**  
Origin France. Served with whisky and parsley butter, roast potatoes and seasonal vegetables.
- **SUPRÊME DE POULET FERMIER GRILLÉ** 19,50 €  
Mariné au citron et thym avec une purée de carottes et légumes méditerranéens grillés.
- **GRILLED FARM CHICKEN SUPREME**  
Lemon and thyme marinated, with carrot purée and grilled Mediterranean vegetables.
- **TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ** 21 €  
Au miel, moutarde et paprika, servi avec des wedges de patates douces et salade mixte.
- **CARAMELIZED RIBS**  
With a honey, mustard and paprika sauce, served with sweet potato wedges and mixed salad.
- ✓ **TOURTE AU REBLOCHON** 17 €  
Pâte feuilletée avec reblochon servi avec des pommes de terre à l'ail et salade verte.
- ✓ **REBLOCHON PIE**  
Puff pastry and local cheese served with mixed salad and garlic potatoes.
- **PAVÉ DE THON MI-CUIT** 23 €  
Sauce teriyaki avec des nouilles de ramen et légumes du moment.
- **SEARED TUNA STEAK**  
Served with teriyaki sauce served with ramen noodles and seasonal vegetables.
- ✓ **RAVIOLES AU 5 FROMAGES** 16,50 €  
Servi avec pesto maison et copeaux de parmesan et pignons de pin grillés.
- ✓ **FIVE CHEESE RAVIOLI**  
Served with homemade pesto and parmesan shavings and roasted pine nuts.
- ✓ **POKE BOWL** 17 €  
Trio de quinoa avec algue nori, avocat, carottes, légumes croquants du jour, sauce au yaourt de soja. Avec truite fumée + 2 €  
With smoked trout
- ✓ **VEGAN BOWL**  
Mixed quinoa with nori, avocado, carrots, crunchy fresh vegetables, soya yoghurt dressing.
- ✓ Plat végétarien - Vegetarian dish
- ✓ Plat vegan - Vegan dish

## DESSERTS D'ISABELLE

- **FONDANT AU CHOCOLAT MAISON** 10 €  
Avec une sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly (10 min. de cuisson).
- **HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT**  
Served with a caramel sauce, vanilla ice cream, whipped cream (10 min. to prepare).
- ✓ **ASSIETTE GOURMANDE VEGAN** 9 €  
Cake à la banane et noix de pécan, sauce chocolat.
- ✓ **VEGAN GOURMET PLATE**  
Homemade banana and pecan cake, warm chocolate sauce.
- **CHEESECAKE MAISON DU JOUR** 9 €
- **HOMEMADE CHEESECAKE OF THE DAY**
- **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** 8 €
- **VANILLA CRÈME BRÛLÉE**
- **PANACOTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES** 8 €
- **PANACOTTA & RED FRUIT COULIS**
- **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 11 €  
Assortiment de petits desserts maison.
- **COFFEE OR TEA GOURMAND**  
Plate with a variety of mini Homemade desserts.
- **ASSIETTE DE FROMAGE** 9,50 €  
Une sélection de fromages locaux et son chutney.
- **CHEESE PLATTER**  
A selection of local cheeses served with a homemade chutney.
- **COUPE DE CRÈME GLACÉE AU CHOIX** 2,50€/boule  
Vanille, fraise, framboise, caramel beurre salé, chocolat, menthe chocolat, citron vert, café, rhum/raisin, straciatella, yaourt bulgare. Avec ou sans chantilly.
- **ICE CREAM SCOOP OF YOUR CHOICE** 2,50€/scoop  
Vanilla, strawberry, raspberry, salted butter caramel, mint chocolate, chocolate, lime, coffee, rum raisin, straciatella, bulgarian yoghurt. With or without whipped cream.

## BOISSONS • SOFT DRINKS

- **SODA**  
> Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Orangina 33 cl 3,70 €  
> Schweppes Agrum, Tonic, Ginger Ale 25 cl 3,70 €
- **JUS DE FRUIT** Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate. 25 cl 3,70 €
- **SIROP** Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Grenadine... 1,50 €
- **PERRIER** 33 cl 3,70 €
- **VITTEL, SAN PELLEGRINO** 0,5 L 3,80 €
- **VITTEL** 1 L 4,90 €
- **SAN PELLEGRINO** 1 L 5,70 €
- **AMERICANO, DÉCAFÉINÉ, ESPRESSO** 1,60 €
- **DOUBLE ESPRESSO** 3,00 €
- **CAFÉ LATTE, CAPPUCCINO** 3,70 €
- **NOISETTE** 1,80 €
- **THÉ** 3,00 €
- **CHOCOLAT CHAUD** 3,50 €

pointeisabelle.com



#pointeisabelle