



**POINTE
ISABELLE**
HOTEL BAR BISTRO
CHAMONIX-MONT-BLANC

Menu d'Isabelle



Pointe Isabelle Chamonix
165 Avenue Michel Croz - 74400 Chamonix-Mont-Blanc
T. +33 (0)4 50 53 12 87

pointeisabelle.com



#pointeisabelle

Entrées & Salades d'Isabelle

De 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h00

Isabelle's Starters & Salads

From 12:00 to 14:30 and 18:30 to 22:00

• SALADE CÉSAR 12,50 € • XL 16 €

Salade romaine, poulet pané, anchois, bacon, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan et vinaigrette au parmesan.

• CAESAR SALAD

Romaine salad, breaded chicken, anchovies, bacon, garlic croutons, parmesan shavings, boiled egg and parmesan dressing.

• SALADE SAVOYARDE 11,50 € • XL 15 €

Servie avec des toasts de reblochon, pommes de terre sautées, oignons rouges et chiffonnade de speck.

• SAVOYARD SALAD

Served with reblochon toasts, fried potatoes, red onions and italian speck.

• SALADE DE CREVETTES & AGRUMES 15 €

Servie avec tomates séchées, noix de cajou et vinaigrette au soja.

• PRAWN & CITRUS FRUIT SALAD

Served with sundried tomatoes, cashew nuts and soy dressing.

• CARPACCIO DE BŒUF 14 €

Salade de roquette, copeaux de parmesan, pignons de pin grillés, huile d'olive au basilic.

• BEEF CARPACCIO

With rocket salad, parmesan shavings, grilled pine nuts and olive oil with basil.

• TARTARE DE SAINT-JACQUES 15 €

Servi avec une vinaigrette au yuzu et "salsa verde".

• SCALLOP TARTARE

Served with yuzu dressing and "salsa verde".

• GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE 15 €

Servi avec salade et toast.

• BEETROOT CURED SALMON GRAVLAX

Served with salad and toast.

✓ • SALADE VEGAN 11 € • XL 15 €

Légumes de saison marinés aux herbes, oignons rouges confits et graines de tournesol grillées.

✓ • VEGAN SALAD

Herb marinated seasonal vegetables, pickled red onions, roasted sunflower seeds.

• ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9 €

Assortiment de saucissons et jambon de la région.

• CHARCUTERIE PLATTER

Variety of local saucissons and ham.

✓ • ASSIETTE DE TOMATES & BURRATA 14 €

Servie avec olives et pesto maison.

✓ • TOMATO & BURRATA PLATTER

Served with olives and homemade pesto.

✓ • ASSIETTE DE PAIN À L'AIL 8 €

Servie avec une petite salade.

✓ • GARLIC BREAD

With a small salad.

✓ • SALADE VERTE & TOMATES 8 €

Sauce vinaigrette.

✓ • GREEN SALAD & TOMATOES

Vinaigrette sauce.



Plats d'Isabelle

De 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h00

Isabelle's Main Courses

From 12:00 to 14:30 and 18:30 to 22:00

• BURGER ISABELLE 19 € • XL 23 €

Steak haché de bœuf (150g), oignons confits, cornichons, tomate, fromage à raclette, salade, bacon, sauce barbecue, frites.

• ISABELLE'S BURGER

Beef patty (150g), caramelised onions, pickles, tomato, raclette cheese, salad, bacon, barbecue sauce, fries.

• BURGER POULET CROUSTILLANT 19 €

Servi avec cheddar, tomate, oignons, cornichons, frites, aioli.

• CRISPY CHICKEN BURGER

Served with cheddar, tomato, onions, garnished with pickles, fries, aioli.

• BURGER AU PORC EFFILOCHÉ 19 €

Servi avec sauce barbecue, cheddar, tomates, cornichons, oignons, frites.

• PULLED PORK BURGER

Served with barbecue sauce, cheddar, tomatoes, pickles, onions, fries.

• SUPRÊME DE PINTADE 24 €

Sauce au vin rouge, servi avec riz basmati et légumes de saison.

• GUINEA FOWL SUPREME

With red wine sauce, served with basmati rice and seasonal vegetables.

• NOIX D'ENTRECÔTE 28 €

200g. Servie avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

Options

Sauce aux 3 poivres ou beurre d'ail. + 2 €

• RIB-EYE STEAK

Served with roasted potatoes and seasonal vegetables.

Options

3 pepper sauce or garlic butter. + 2 €

• MAGRET DE CANARD 24,50 €

Servi avec une sauce au miel et orange, pommes de terre rôties et légumes de saison.

• DUCK BREAST

Served with a honey-orange sauce, sautéed potatoes and seasonal vegetables.

• PAVÉ DE SAUMON 25 €

Servi avec une sauce crème persillée, riz basmati et légumes de saison.

• SALMON STEAK

Served with parsley cream, basmati rice and seasonal vegetables.

• FILETS DE PERCHE À LA MEUNIÈRE 26 €

Accompagnés de frites et sauce tartare maison.

• FILLETS OF PERCH MEUNIÈRE

Served with with fries and homemade tartare sauce.

• BOÎTE CHAUDE DE SAVOIE 25 €

Accompagnée de pommes de terre vapeur, charcuterie locale et salade.

• HOT CHEESE BOX

Served with boiled potatoes, local charcuterie and salad.

✓ • NOUILLES DE RIZ SAUTÉES 17 €

Servies avec sauce tamari et yuzu, légumes de saison et tofu grillé.

Options

Poulet pané ou Crevettes en extra. + 4 €

✓ • STIR FRIED RICE NOODLES

Served with tamari and yuzu sauce, seasonal vegetables and grilled tofu.

Options

Breaded Chicken or Prawns extra. + 4 €

✓ • PENNE AU PESTO CITRON 16 €

Garni de tomates séchées, noix de cajou et salade de roquette.

✓ • PENNE WITH LEMON PESTO

Garnished with sundried tomatoes, cashew nuts and rocket salad.



Desserts d'Isabelle

De 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h00

Isabelle's Desserts

From 12:00 to 14:30 and 18:30 to 22:00

• FONDANT CHOCOLAT MAISON 10,50 €

Servi 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).

• PROFITEROLE MAISON 9,50 €

Glace vanille, chantilly et sauce chocolat.

• HOMEMADE PROFITEROLE

Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce.

• ASSIETTE MONT-BLANC 9,50 €

Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly et fruits rouges.

• MONT-BLANC PLATTER

Vanilla ice cream, meringue, chestnut spread, whipped cream and red fruits.

• TARTE AU CITRON MERINGUÉE 9 €

Et sorbet au citron de Sicile.

• LEMON & MERINGUE TART

Served with Sicily lemon sorbet.

• GLACE ARTISANALE 3,50 €/BOULE

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, rhum/raisin, pistache, tiramisu. Avec ou sans chantilly.

• ARTISANAL ICE CREAM 3,50 €/SCOOP

Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, strawberry, rum/raisin, pistachio, tiramisu. With or without whipped cream.

✓ • SORBET 3,50 €/BOULE

Citron de Sicile, poire, mangue, framboise, ananas. Avec ou sans chantilly.

✓ • SORBET 3,50 €/SCOOP

Sicilian lemon, pear, mango, raspberry, pineapple. With or without whipped cream.

• CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,50 €

Assortiment de petits desserts maison.

• GOURMET COFFEE OR TEA

Plate with a variety of mini homemade desserts.

• TIRAMISU TRADITIONNEL MAISON 9,50 €

• TRADITIONAL HOMEMADE TIRAMISU

• ASSIETTE DE FROMAGE 9 €

Une sélection de fromages locaux, servie avec une confiture de myrtilles.

• CHEESE PLATTER

A selection of local cheese, served with a blueberry jam.

✓ • ASSIETTE GOURMANDE AUTOUR DE L'ANANAS 8,50 €

✓ • GOURMET PINEAPPLE THEMED PLATE

• CHOCOLAT LIÉGEOIS 9 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly. 2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, chocolate sauce and whipped cream.

• CAFÉ LIÉGEOIS 9 €

2 boules café, 1 boule vanille, 1 espresso et chantilly. 2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, 1 espresso and whipped cream.

• AFFOGATO 8,50 €

Glace vanille et espresso. Vanilla ice cream and espresso.



Menu Enfant d'Isabelle

De 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h00

Isabelle's Children menu

From 12:00 to 14:30 and 18:30 to 22:00

• NUGGETS DE POULET

13 €

Avec frites ou légumes.

• CHICKEN NUGGETS

With fries or vegetables.

& DESSERT

Demander au serveur. Ask the waiter.

• STEAK HACHÉ DE BŒUF

13 €

Avec frites ou légumes.

• BEEF PATTY

With fries or vegetables.

& DESSERT

Demander au serveur. Ask the waiter.

Planches & Encas d'Isabelle

De 12h00 à 22h00

Isabelle's Platters & Snacks

From 12:00 to 22:00



• FRITES FRAÎCHES • FRESH FRENCH FRIES

6 €



• FRITES FRAÎCHES AU CHEDDAR • FRESH FRENCH FRIES WITH CHEDDAR

7 €

• AILES DE POULET

6 WINGS - 8 €

Sauce Tex Mex.

• CHICKEN WINGS

Tex Mex sauce.

• NUGGETS DE POULET

8 €

Sauce aioli ou barbecue.

• CHICKEN NUGGETS

Aioli or barbecue sauce.

• SALADE CÉSAR

12,50 € • XL 16 €

Salade romaine, poulet pané, anchois, œuf dur, bacon, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan et vinaigrette au parmesan.

• CAESAR SALAD

Romaine salad, breaded chicken, anchovies, bacon, garlic croutons, parmesan shavings, boiled egg and parmesan dressing.

• BURGER ISABELLE

19 €

Steak haché de bœuf (150g), oignons confits, cornichons, tomate, fromage à raclette, salade, bacon, sauce barbecue, frites.

• ISABELLE'S BURGER

Beef patty (150g), caramelised onions, pickles, tomato, raclette cheese, salad, bacon, barbecue sauce, fries.



• ASSIETTE DE TOMATES & BURRATA

14 €

Servie avec olives et pesto maison.



• TOMATO & BURRATA PLATTER

Served with olives and homemade pesto.

• PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE

18 €

Assortiment de charcuterie locale, fromage et salade verte pour 2 personnes.

• CHARCUTERIE & CHEESE PLATTER

Variety of local cured meat, cheese and green salad for 2 persons.



Option végétarienne - Vegetarian option.



Option vegan - Vegan option.

Boissons, Cafés & Thés

BOISSONS • SOFT DRINKS

SODA

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA CHERRY	33 cl	4,50 €
SCHWEPES AGRUM, TONIC	25 cl	4,50 €
FANTA, FUZE TEA PÊCHE, SPRITE	25 cl	4,50 €
RED BULL	25 cl	5 €
GINGER ALE, GINGER BEER	25 cl	5 €

— JUS DE FRUIT • FRUIT JUICE —

ABRICOT, ORANGE, ANANAS, FRAISE, POMME, CRANBERRY, TOMATE	25 cl	4,50 €
--	-------	--------

SIROP • SIRUP

CITRON, CASSIS, CAMEL, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, KIWI, NOISETTE, VANILLE, VIOLETTE	2,50 €
---	--------

EAU • WATER

VITTEL	25 cl	4 €
PERRIER	33 cl	4,50 €
VITTEL, SAN PELLEGRINO	0,5 L	4,50 €
VITTEL	1 L	6 €
SAN PELLEGRINO	1 L	6 €
Supplément SIROP		+ 0,50 €

CAFÉS, CHOCOLATS, THÉS

EXPRESSO	2,20 €
DÉCAFÉINÉ	2,20 €
ALLONGÉ	2,30 €
NOISETTE	2,40 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
CAFÉ AU LAIT	4 €
LATTE	5 €
CAPPUCCINO	4,50 €
THÉ	3,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50 €
LAIT VÉGÉTAL - Option en supplément	+ 1 €



Bières & Spritzer

BIÈRES & CIDRES • BEERS & CIDERS

PRESSION • ON TAP

		DEMI 25 cl	PINTE 50 cl	PICHET 150 cl
HEINEKEN	5°	4,10 €	7,90 €	22 €
CINEY	7°	4,70 €	8,80 €	25 €
GALLIA Western IPA	6°	4,50 €	8,50 €	24 €
MORT SUBITE Blanche	5,5°	4,70 €	8,80 €	25 €
BIÈRE DU MOIS		4,50 €	8,50 €	24 €
Option AMER PICON	1,50 €			



BOUTEILLE • BOTTLE

BIG MOUNTAIN	Chamonix	Blonde	33 cl	7 €
BIG MOUNTAIN	Chamonix	Stout	33 cl	7,50 €
BIG MOUNTAIN	Chamonix	Pale Ale Gluten free	33 cl	7,50 €
BIG MOUNTAIN	Chamonix	Tropical IPA	33 cl	7,50 €
BIG MOUNTAIN	Chamonix	Neipa	33 cl	7,50 €
BIG MOUNTAIN	Chamonix	Rye Ipa Dark Beer	33 cl	7,50 €
LONG MEADOW CIDER	Irlande	Cider	50 cl	9 €
HEINEKEN ZÉRO	Pays-Bas	Sans alcool	33 cl	5 €
MORT SUBITE	Belgique	Kriek Lambic	33 cl	7,50 €



SPRITZER

APEROL / CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE	10 €
SAINT GERMAIN/CHAMBORD, PROSECCO, EAU GAZEUSE	12 €



Vins & Mocktails

VIN AU VERRE • WINE BY GLASS

12 cl

PÉTILLANT • SPARKLING

PROSECCO - Extra Dry - Montelvini	8 €
CHAMPAGNE JEAN-NOËL HATON - Brut Réserve	11 €

BLANC • WHITE

SAUVIGNON BLANC CAMAS - Anne de Joyeuse - Languedoc	6 €
APREMONT - Domaine Jean Perrier - Savoie	6 €
SAINT ANDRÉ - Domaine de Joy - Côtes de Gascogne	6 €
CHARDONNAY - Vignerons de Buxy - Bourgogne	7,50 €

ROUGE • RED

PINOT NOIR - Domaine Jean Perrier - Savoie	6 €
CÔTES DU RHÔNE - Réserve du Chapitre - Domaine Jean Perrier	6 €
CAMAS SYRAH - Domaine Anne de Joyeuse - IGP Pays d'Oc - Languedoc	6 €
PECH SAINT JEAN - Maison Ventenac - IGP Pays d'Oc - Languedoc	7 €

ROSÉ

DOMAINE DE LA GARNAUDE - Côtes de Provence AOP	7 €
HÉRITAGE ESTANDON - Provence	8,50 €

KIR

MÛRE - CASSIS - PÊCHE	6,50 €
-----------------------	--------

MOCKTAILS D'ISABELLE

- sans alcool -

8 €

APPLE ROSE

Purée de framboise, jus de pomme et jus de citron.
Raspberry puree, apple juice and lemon juice.

BORA-BORA

Jus d'ananas, jus de la passion, jus de citron et sirop de grenadine.
Pineapple juice, passion juice, lemon, grenadine sirup.

THE FRESH LOVE

Purée de passion, jus de citron vert, perrier et some love.
Passion fruit purée, lime juice, perrier and some love.

THÉ GLACÉ MAISON

Infusion hibiscus, sirops de framboise, jus de citron et sirop d'hibiscus.
Hibiscus infusion, raspberry syrup, lemon juice and hibiscus syrup.



Bar d'Isabelle

COCKTAILS D'ISABELLE

13 €

CHAMONIX SLING

Cachaça [2cl], gin [2cl], saint-germain [2cl], purée de fruits de la passion, jus de pamplemousse.
Cachaça [2cl], gin [2cl], saint-germain [2cl], passion fruit purée, grapefruit juice.

CHARLIE

Purée de fraise, gin [4cl], jus de citron vert et allongé à la ginger beer.
Strawberry purée, gin [4cl], lime juice and ginger beer.

DARK'N'STORMY

Rhum ambré [5cl], ginger beer, citron vert.
Amber rum [5cl], ginger beer, lime.

ESPRESSO MARTINI

Vodka [4cl], kahlúa [2cl] et espresso.
Vodka [4cl], kahlúa [2cl] and espresso.

G.G.

Gin [4cl], saint-germain [4cl], jus de citron, concombre et allongé au tonic.
Gin [4cl], saint-germain [4cl], lemon juice, cucumber and tonic.

HIBISKISS

Gin [4cl], jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus et jus de citron.
Gin [4cl], grapefruit juice, hibiscus syrup and lemon juice.

ISMAH

Jack Daniel's [5cl], jus de citron, menthe, purée de framboise.
Jack Daniel's [5cl], lemon juice, mint, raspberry purée.

NEGRONI MEXICAIN

Campari [4cl], martini rouge [4cl], mezcal [2cl] et quelques gouttes de kahlúa.
Campari [4cl], red martini [4cl], mezcal [2cl] and a few drops of kahlúa.

PORN STAR MARTINI

Vodka [4cl], sirop de vanille, purée de passion, passoa, jus de citron vert et shooter de prosecco.
Vodka [4cl], vanilla syrup, passion fruit puree, passoa, lime juice and prosecco shooter.

SUMMER ISABELLA

Porto blanc [6cl], gingembre, menthe, yuzu, tonic.
White Porto [6cl], ginger, mint, yuzu, tonic.

Demandez à notre barman si vous souhaitez un autre cocktail...
Ask our bartender if you would like another cocktail...



Bar d'Isabelle

ALCOOLS D'ISABELLE

	VODKA	
WYBOROWA		8 €
ABSOLUT		9 €
GREY GOOSE		14 €
	GIN	
GORDON'S		8 €
TANQUERAY		8 €
ROKU		13 €
BOMBAY SAPPHIRE		11 €
HENDRICK'S		11 €
TANQUERAY 10		11 €
	RHUM	
CAPTAIN MORGAN SPICED		8 €
BACARDI CARTA BLANCA		8 €
BACARDI CARTA ORO		9 €
ANGOSTURA 1919		14 €
HAVANA ESPECIAL		9 €
DIPLOMATICO EXCLUSIVA		13 €
ZACAPA 23 SISTEMA SOLERA		15 €
	TEQUILA	
CAMINO REAL BLANCO		8 €
DON JULIO		13 €
PATRON SILVER		16 €
	COGNAC	
BUSNEL BEAUJOUR CALVADOS		8 €
HENNESSY VS		10 €
CLÉS DES DUCS V.S.O.P.		10 €
HENNESSY XO		16 €
	WHISKY	
JAMESON		9 €
JACK DANIEL'S		10 €
BULLEIT		10 €
MAKER'S MARK		10 €
TALISKER PORT RUIGHE		12 €
LAPHROAIG 10 ANS		13 €
GLENMORANGIE ORIGINAL		12 €
MIXER OU SODA		+ 2 €



Apéritifs & Digestifs



APÉRITIFS D'ISABELLE

PASTIS/RICARD	4 €
APEROL	5,50 €
MARTINI BIANCO/EXTRA DRY/ROSSO/ROSSATO	5,50 €
CAMPARI	7 €
CHAMBORD	7 €
KAHLÚA	7 €
PASSOA	7 €
DISARONNO	7 €
MALIBU	7 €
LILLET BLANC	7 €
MOLINARI SAMBUCA	7 €
COINTREAU	8 €
SAINT-GERMAIN	8 €
SUZE	5 €
PORTO TAWNY	6,50 €



DIGESTIFS

	5 cl
GÉNÉPY DOLIN	6 €
GET 27	7 €
GRAPPA PIAVE	7 €
BAILEYS	7 €
POIRE WILLIAM LA CIGOGNE	7 €
LIMONCELLO	7 €
JAGERMEISTER	7 €
FERNET MENTHA	8 €
CHARTREUSE VERTE/JAUNE	10 €
SHOOTER	5 €





Petit Déjeuner

◆◆ FORMULE 16,50 € ◆◆

BUFFET CONTINENTAL EN SELF-SERVICE



BOISSONS CHAUDES

Café, thé, chocolat.



JUS DE FRUITS, CÉRÉALES, CHARCUTERIE,

PAINS FRAIS & VIENNOISERIES.

Pour plus d'informations, merci de demander au serveur.



@pointeisabelle





Breakfast

—♦♦— 16,50 € —♦♦—

SELF-SERVICE CONTINENTAL BUFFET



HOT BEVERAGES

Coffee, tea, hot chocolate.



FRUIT JUICES, CEREALS, COLD CUTS,

FRESH BREADS & PASTRIES.

Please ask the waiter for more info.



@pointeisabelle

