



LA
**POINTE
PERCÉE**
Restaurant
LE GRAND-BO

*Clémence, Bastien
et leur équipe
vous souhaitent
la Bienvenue !*



Notre Carte

ENTRÉES

Soupe de légumes de saison Dans son Thermos avec chips de légumes et fromage	9.00€ - XXL 16.00€
Farçement Savoyard Pommes de terre râpées, lard, pruneaux, abricots secs et sauce mondeuse	12.00€ - XXL 19.00€
Salade de chèvre chaud fumé Salade verte, oignons frits, lard paysan et toast de chèvre chaud	9.00€ - XXL 15.00€
Tarte tatin Bornandine Pâte feuilletée, pomme de terre, lard, oignons confits et reblochon fermier	12.00€ - XXL 17.00€
Œuf cocotte Crème de Foie-Gras, chanterelles grises, morilles et croûtons de pain	15.00€
Planche de boeuf séché	15.00€



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Matouille (Tomme fondue et vin blanc) Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie	23.00€
Reblochonade (Reblochon fermier GAEC Le Fenil) Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie	23.00€
Mont d'Or à partager (pour 2 personnes) Servi avec salade, pommes de terre et charcuterie	24.00€/pers
Raclette nature (minimum 2 personnes) Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie	26.00€/pers
Raclette fumée (minimum 2 personnes) Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie	26.00€/pers
Fondue Savoyarde au Beaumont Servie avec salade	23.00€
Fondue Savoyarde au Beaumont Servie avec salade et charcuterie	27.00€

PLATS

Pièce de bœuf Limousine maturée - 250grs Os à moelle fondant, sauce aux poivres Voatsiperifery	26,00€
Travers de porc, laqué au miel Cuisson 24h, sauce barbecue du chef	25,00€
Ballotine de Poularde « pattes bleues » Farcie aux chanterelles grises et foie-gras, jus au vin jaune	26,00€
Poisson au bouillon de carotte, orange et coriandre Poisson rôti au beurre, pickles de carottes, huile de coriandre et chips de fanes	28,00€
Risotto de coquillettes au Beaufort et truffe melanosporum Crème de Beaufort, dés de jambon, cebettes et copeaux de truffes	29,00€
Bolognaise de cerf et sanglier du chef Servie avec tagliatelles fraîche et fromage râpé	24,00€
Burger végétarien Palets de butternut confits, carottes rôties, tomme fermière, échalotes confites, salade et sauce tartare	21,00€
Burger Bornandin Steak haché 150g, tomme fermière, échalotes confites, salade, lard et sauce du chef	21,00€

Choisissez votre accompagnement:

Potatoes du chef et salade verte
OU

Risotto d'épeautre au curry breton et légumes anciens rôtis



PLAT VEGETARIEN

Risotto d'épeautre au curry breton

23,00€

Servi avec légumes anciens rôtis, chips de légumes, herbes fraîches et jeunes pousses.

Menu enfant

Moins de 12 ans

16,00€

Steak haché maison
servi avec purée de légumes OU potatotes
OU
Tagliatelles au jambon

Boule de Glace OU petit dessert de la carte

DESSERTS MAISON

Brioche perdue 11,00€
Siphon vanille, coulis caramel beurre salé et glace vanille

L'exotique 10,00€
Pain d'épices, brunoise d'ananas, mangue et passion, siphon banane, chips d'ananas et glace exotique

La Pomme 10,00€
Disque de pâte sablée, marmelade de pomme, émulsion granny smith, tuile de pomme et sa glace pomme cidre

Le Cappuccino servi dans sa tasse 10,00€
Streusel café, siphon café chaud, glace cappuccino, mousse de lait

Le Chocolat 10,00€
Streusel cacao, crémeux chocolat 74%, siphon chocolat au lait, tuile chocolat, et glace chocolat blanc

Café ou thé gourmand 12,00€
Assortiment de nos desserts

Glaces artisanales



La boule 3,00€

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Gênepi, Pistache, Rhum raisin, Amarena, Straciatella
Chocolat blanc, Citron, Myrtille, Pomme cidre, Mangue, Fraîse, Framboise, Poire, Passion.

Champagne



PROPHÈTE & CO
CHAMPAGNE

La coupe
Brut

12cl
10.00€

La demi
Brut

37.5cl
20.00€

La bouteille
Rosé

75cl
40.00€



Apéritifs

Apérol Spritz de la Pointe	9.50€ (18cl)
Apéritif maison liqueur de café, Fever-Tree premium indian tonic et citron vert	9.50€ (18cl)
Americano	9.00€ (18cl)
Kir de Savoie Pêche, Cerise, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Myrtille	4.50€ (12cl)
Ricard, Pastis, Suze, Martini, Muscat, Porto	4.50€ (4cl)
Whisky, Tequila, Vodka, Gin	8.50€ (4cl)

Bières

PRESSION

Grolsh blonde	3.80€ (25cl)	7.60€ (50cl)
Grolsh blanche	4.60€ (25cl)	9.20€ (50cl)
Saint Stefanus Abbaye	6.50€ (33cl)	9.80€ (50cl)

BOUTEILLE



BAS - Bière de Savoie	6.50€ (33cl)
Blonde / Blanche / Ambrée / Noire / Summer Ale (IPA)	
Cidre Magner's	6.50€ (33cl)

Digestifs

Chartreuse jaune, Chartreuse verte, Génépi,	7.00€ (4cl)
Amaretto bianco Adriactico	7.00€ (4cl)
Get 27, Get 31, Limoncello,	6.00€ (4cl)
Rhum, Zaccapa, Don Papa, Diplomatico,	9.00€ (4cl)
Caraxès Rhum & poire williams, Rhum Centenario 20 ans	9.00€ (4cl)
Cognac XO Rémy Martin, Martel	9.00€ (4cl)
Whisky Oban, Nikka, Haig Club, Bourbon Buffalo Trace	9.00€ (4cl)
Poire, Prune	6.50€ (4cl)

Sans Alcools

Coca-cola, Coca-cola zéro, Coca cherry	4.00€ (33cl)
Orangina	4.00€ (33cl)
Schweppes agrumes ou Tonic	4.00€ (33cl)
Perrier	4.00€ (33cl)
Ice tea	4.00€ (25cl)
Sirop à l'eau <small>Citron, grenadine, menthe, pêche, orgeat, cerise, caramel, fraise, pamplemousse rose</small>	3.00€ (25cl)
Diabolo	4.00€ (25cl)

Jus de Fruits

Orange, ananas, abricot, tomate et multi-vitamines	4.00€ (25cl)
--	--------------

Eaux minérales

Evian 50cl	4.50€
Evian 100cl	7.00€
San Pellegrino 50cl	4.50€
San Pellegrino 100cl	7.00€

Boissons chaudes

Vin chaud 25cl	5.00€
Cidre chaud 25cl	9.00€
Ristretto	1.90€
Expresso	1.90€
Décaféiné	2.20€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud maison 74%	6.00€
Café viennois	5.50€
Chocolat viennois	6.50€
Thé/infusion <small>Thé vert, menthe, Thé noir, fruits rouges, bergamote, Camomille, Verveine</small>	4.50€



CARTE DES VINS

Vallee du Rhône

75cl

-  AOP CDR Louis Joubier 2021 25.00€
-  AOP CDR Maison Plantevin 2021  29.00€
-  AOP Vacqueyras château Lestours Clocher 2019-2020 38.00€
-  AOP CDR-Villages Les Cassagnes de la Nerthe 2020   45.00€
-  AOP Crozes-Hermitage Étienne Pochon 2020  46.00€
-  AOP Saint Joseph Domaine Finon 2020 48.00€
-  AOP Châteauneuf du Pape Domaine l'Or de Line 2018  60.00€
-  AOP Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2020/2021 75.00€



Languedoc Roussillon

-  AOP Faugères Domaine de l'Arbussele 2019 32.00€
-  IGP Pays d'Oc Domaine Piccinini 2021  34.00€
-  AOP Terrasses du Larzac Sainte Apolline 2020/2021  41.00€
-  AOP Pic Saint Loup Château Lancyre 2020 44.00€
-  IGP Pays d'Herault Princesses 2020 50.00€


Bourgogne

-  AOP Montagny 1er Cru Domaine Chanzy 2017 45.00€
-  AOP Hautes Côtes de Beaune Domaine Bouthenet 2019 45.00€
-  AOP Maranges Domaine Bouthenet 2018/2019 55.00€
-  AOP Nuit Saint Georges Domaine Chanzy 2015 80.00€

Bordeaux

-  AOP Saint-Estèphe Château Rocher Coutelin 2017 45.00€
-  AOP Margaux Château Pavell de Luze 2015 60.00€

Rosés

-  AOP Côtes de Provence La source Gabriel 2020/2021 32.00€


CARTE DES VINS

Savoie

75cl

 AOP Chignin Domaine de la Chancelière 2021	30.00€
 AOP Chignin Bergeron Fabien Trosset 2020	35.00€
 AOP Chignin Bergeron Guillaume Quenard 	45.00€
 AOC Seyssel Roussette La Rouquine 2019	31.00€
 AOP Apremont Clos Saint André 2020/2021	33.00€
 AOP Mondeuse Domaine Aimé Bernard 2020	31.00€
 AOP Mondeuse Domaine des Orchis 2019 	45.00€
 AOP Gamay de Jongieux Éric Carel 2020	30.00€
 AOP Pinot Noir Domaine Dupasquier 2018	40.00€





Italie

 DOC Maremma Toscana 2019/2020	32.00€
--	--------


Vins au verre

14cl

Savoie

 AOP Chignin Domaine de la Chancelière	6.00€
 AOP Seyssel Roussette La Rouquine	6.50€
 AOP Gamay de Jongieux Domaine Jacquín	5.50€
 AOP Mondeuse Domaine Aimé Bernard	6.00€



Sud-Ouest

 IGP Côtes de Gascogne Prélude d'Hiver	6.50€
--	-------

Vallée du Rhône

 AOP CDR Les Trois Garçons 	6.00€
 AOP Vacqueyras Château Lestours Clocher	8.00€

Languedoc Roussillon

 AOP Terrasses du Larzac Sainte Apolline 	8.00€
---	-------

Provence

 IGP Var Domaine Pinchat	5.50€
---	-------