



BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

BOUTEILLE •• BOTTLE

COCA ZÉRO 33 cl	5.9
PERRIER 33 cl	4.5
SCHWEPES 25 cl	5.5
SCHWEPES AGRUMES 25 cl	5.5
CIDRE BOLÉE ARMORIQUE EXTRA BRUT 27,5 cl	5.5
GINGER BEER "BUNDABERG" 37,5 cl	7
VITTEL 25 cl	4.1
VITTEL, SAN PELLEGRINO 75 cl	7
JUS DE FRUITS	5
<i>orange • abricot • pamplemousse • fraise • pomme • ananas • tomate</i>	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
<i>orange • citron</i>	

PRESSION •• DRAFT

	25cl	50cl
COCA-COLA, SPRITE	4.5	8
FUZE TEA, FANTA	4.5	8
DIABOLO	4.7	8

CAFÉ GLACÉ avec ou sans sucre	3.5
<i>iced coffee</i>	
CAFÉ LATTÉ GLACÉ avec ou sans sucre	4.5
<i>iced cafe latte</i>	

EXPRESSO	2.4	CHOCO'MALLOW	6.5
DOUBLE EXPRESSO	4.5	<i>chocolat chaud, marshmallows</i>	
CAFÉ SELECTION	2.9	FRENCH COFFEE	11
<i>servi avec chocolat</i>		<i>cognac, sucre, café, crème</i>	
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5	IRISH COFFEE	11
GRAND CRÈME	4.5	<i>whisky, sucre, café, crème</i>	
CHOCOLAT CHAUD	5	BAILEYS COFFEE	11
LATTE MACCHIATO	5	<i>baileys, café, crème</i>	
CAPPUCCINO	5.5	ITALIAN COFFEE	11
CAFÉ VIENNOIS	6.5	<i>amaretto, café, crème</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	6.5		

THÉS

4.9

ROUTE DES COMPTOIRS

Ceylan - Darjeeling
Earl Grey - Thé Vert
Thé Vert à la menthe
Fruits Rouges

INFUSIONS

4.9

LES 2 MARMOTTES

Camomille - Verveine
Tout-Schuss
Verveine, sarriette citronnée
menthe poivrée, cannelle
Frissons d'Hiver
Clou de girofle, Ecorces de citron
Eucalyptus, Cannelle et Thym
Après-Ski
Citron, Eucalyptus et Thym

BIÈRES

BEERS

PRESSION •• DRAFT

	25cl	50cl	1L
PELFORTH BLONDE 5.5°	5	9	16
AFFLIGEM BLONDE 6.7°	6	10	17
BIÈRE DU MOMENT	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4.7°	7	12	19
AFFLIGEM BLANCHE 4.8°	6.5	11	17
ROUSSE DU MONT BLANC 6.5°	6.5	11	18
PANACHÉ	4.8	8.5	15
BIÈRE + SIROP, MONACO	5.2	9	18

BOUTEILLE •• BOTTLE

1664 BLANCHE 5° 33 cl	7
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	6.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33 cl	8.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33 cl	9
BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY 5.8° 33 cl	9
CORONA 4.5° 33 cl	9
HEINEKEN 5.5° 33 cl	8.5



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Plus l'Alc. Service Complet / Plus de 20% d'alcool. A consommer avec modération /
A higher alcohol content / More than 20% alcohol. Consume in moderation.

COCKTAILS

Spritz

APEROL SPRITZ 10
Aperol 6cl, prosecco
eau gazeuse

SARTI SPRITZ 12
Sarti 6cl, prosecco
eau gazeuse

HUGO SPRITZ 12
Fiorente 6cl, citron vert,
menthe, prosecco



GÉNÉPY SPRITZ 12
Génépy 6cl, prosecco
eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 12
Limoncello 6cl, prosecco,
eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 11
Campari 6cl, prosecco
eau gazeuse

Classiques



BIKINI 12
Champagne Veuve Clicquot
6cl, coulis de fruits rouges,
glace pilée



SEXY LADY 11
Rhum 2cl, Soho 2cl, Passoa
2cl, coulis de fruits rouges,
citron vert, eau gazeuse



NEGRONI 12
Bombay Sapphire gin 4cl,
Martini rouge 2cl,
Campari 2cl



CAÍPIRINHA 11
Cachaça 6cl, citron vert,
cassonade



MOJITO CLASSIQUE 12
Rhum Havana 6cl, menthe,
citron vert, sucre de canne



TROPICAL DREAM 12
Rhum blanc 3cl, Rhum ambré
3cl, purée de fruits de la
passion, citron vert, jus
d'orange



MOSCOW MULE 12
Absolut Vodka 6cl, ginger beer,
citron vert, sucre de canne



ESPRESSO MARTINI 12
Absolut Vodka 4cl, Kahlua 4cl,
expresso, sirop de sucre de
canne



MOJITO PASSION 12
Rhum Havana 6cl, menthe,
citron vert, sucre de canne,
purée de fruits de la passion

MOCKTAILS *sans alcool*

MOJITO VIRGIN 9
soda, menthe, citron vert

CHOUCHOU 9
citron vert, coulis de fruits
rouges, limonade

CRODINO SPRITZ 9
apéritif italien, sans alcool servi
comme un spritz

MONT-BLANC SUNSET 10
citron vert, purée de fruits de la
passion, jus d'orange

APÉRITIFS

APPETIZERS

KIR 10cl 6 **PORTO, MUSCAT 4cl 7**
MARTINI 4cl 7 **RICARD, PASTIS 4cl 7**
CAMPARI, SUZE 4cl 7 **SANBITTER 10cl 6**
KIR ROYAL 13cl 13

VODKA *4cl*

ABSOLUT 9
BELVEDERE 10

GIN/TEQUILA *4cl*

TEQUILA CAMINO REAL 9 **GIN BOMBAY SAPPHIRE 10**
GIN GORDON'S 9

WHISKIES *4cl*

ANDERSON blended scotch 9 **CHIVAS 12 ans d'âge 10**
J&B blended scotch 9 **JACK DANIEL'S old N°7 9**

RHUM/COGNAC *4cl*

RHUM HAVANA 3 ans d'âge 9 **COGNAC HENNESSY 9**
RHUM CAPTAIN MORGAN 9 **COGNAC FINE R.MARTIN 11**
RHUM DIPLOMATICO 10

DIGESTIFS & LIQUEURS

ARMAGNAC VSOP 9 **BAILEYS 9**
CALVADOS VSOP 9 **SAMBUCA 9**
GÉNÉPY 8 **GRAPPA 9**
WILLIAMINE MORAND 11 **GET 27 9**
LIMONCELLO 9 **BACARDI 9**
AMARETTO 9 **GRAND MARNIER 9**

Supplément soda/soft : 1.5



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Complet / Prix de l'apéritif / À demander à notre Agence /
*Tous droits réservés. Réservez votre table à l'avance. Les réservations sont gratuites.
Prices are all taxes included / Price of the aperitif - Ask our team / Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation.

LES BULLES

SPARKLING WINE

13 cl

75 cl

KIR ROYAL.....	13	
PROSECCO EXTRA BRUT RICCADONNA "CUVÉE PRESTIGE".....	8	41



CAVÉ - MOËT HENNESSY

AOP CHAMPAGNE "MOËT & CHANDON" RÉSERVE IMPÉRIALE.....	71	
AOC CHAMPAGNE BRUT "VEUVE CLICQUOT" CUVÉE RÉSERVE	12	75

BLANCS

SAVOIE

WHITE WINE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP APREMONT	8	21	37
--------------------	---	----	----

Domaine Philippe

AOP CHIGNIN BERGERON	9		51
----------------------------	---	--	----

Domaine entre Lacs & Sommets



BOURGOGNE

AOP MACON-LUGNY - CHARDONNAY - LES CHARMES	8		41
--	---	--	----

Cave de Lugny

AOC CHABLIS			49
-------------------	--	--	----

George Deschamps

AOP POUILLY-FUISSÉ	12		69
--------------------------	----	--	----

Domaine Bourdon

LOIRE

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES	8		37
-------------------------------	---	--	----

Domaine Albrières

ALSACE

AOP GEWURZTRAMINER	8		37
--------------------------	---	--	----

Joseph Hanskeller

ROSÉS

ROSÉ WINE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP ROSÉ DE SAVOIE.....	19		38
-------------------------	----	--	----

Domaine Carrel Eugène & Fils

PROVENCE

AOP #LOU BY PEYRASSOL	8		39
-----------------------------	---	--	----

Château de Peyrassol

AOC WHISPERING ANGEL.....	8		41
---------------------------	---	--	----

Cave d'Esclans





ROUGES

RED WINE

SAVOIE

13 cl 37.5 cl 75 cl

AOP PINOT NOIR 8 39

Domaine entre Lacs & Sommets

AOP MONDEUSE D'ARBIN 39

Domaine entre Lacs & Sommets

AOP JONGIEUX "VIEILLE VIGNE" 9 51

Domaine Carrel et Fils

BOURGOGNE

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE 49

Famille Picard

AOP GIVRY PREMIER CRU 12 64

Domaine Lump

LANGUEDOC-ROUSILLON

AOP PIC SAINT-LOUP 9 45

Gérard Bertrand

IGP NATURALYS MERLOT 9 51

Gérard Bertrand

CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES-DU-RHÔNE - CUVÉE SAINT-ESPRIT 8 39

Maison Delas Frères

AOP CROZES-HERMITAGE - CALUNAS 43

Cave de Tain

AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEGUILLE" 27 49

Vignerons de Caractère

BORDEAUX

AOP HAUT-MÉDOC - CUVÉE L'HÉRITAGE 12 56

Château Chasse-Spleen

AOP SAINT-ESTÈPHE - HAUT MARBUZET 93

Famille Duboscq



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Plus l'Alc. Service Complet / Presence d'alcooliques - A demander à notre équipe /
A l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération /
Prices are all taxes included / Presence of alcohol - 18% or more / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



L'ÉCAILLER

OYSTERS & SHELLFISH

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 (x6) 16
Fines de Claire n°3 oysters (x12) 31

CREVETTES CUITES (x6) 12
MAYONNAISE (x12) 21
cooked shrimp, mayonnaise

À PARTAGER

TO SHARE

PINSA À LA TOMATE 14
comme une petite margherita
a Margherita-style pizza

+ Burrata 120g 5

PINSA SAVOYARDE 16
comme une petite pizza aux lardons paysans,
crème, reblochon
*a pizza style with farmhouse bacon,
onions, cream & Reblochon cheese*

PLANCHE DU RANDONNEUR 16
charcuterie de pays
assortment of local cold cuts

PLANCHE MONTAGNARDE 21
fromages et charcuterie de pays
assortment of local cold cuts & cheese

ENTRÉES

STARTERS

PAIN À L'AIL 8
garlic bread

ŒUFS MAYONNAISE SAVOYARDS 9
copeaux de tomme de Savoie, noisettes torréfiées
*savoypad deviled eggs, toasted hazelnuts,
shaved Tomme de Savoie cheese*

SOUPE À L'OIGNON 12
pain gratiné au fromage de Savoie
onion soup & Savoy cheese

BURRATA & TOMATES CERISES 15
pesto au basilic, huile d'olive vierge
*burrata, cherry tomatoes, basil pesto,
extra virgin oil*

CARPACCIO DE BŒUF 17
roquette, parmesan
*beef carpaccio, arugula,
parmesan cheese*



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

snails of "Bourgogne"

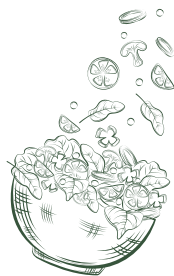
LES 6
14

LES 12
24



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe /
*Tous d'origine ont été préparés dans nos locaux. À consommer avec modération.
Prices are all taxes included / Presence of allergens - Ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



SALADES

SALADS

CRISPY CÉSAR 19

poulet croustillant, Parmigiano Reggiano, salade romaine, croûtons, sauce César maison
crispy chicken, Parmigiano Reggiano, romaine salad, croutons, homemade caesar sauce

BELLE SAVOYARDE 19

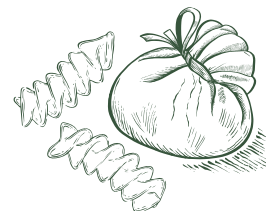
toasts reblochon-oignon-lardon, jambon de pays, salade de saison
reblochon, onion & bacon toast, local ham, seasonal salad

CHÈVRE CHAUD 18

toasts de chèvre frais rôti et miel, magret de canard fumé, salade de saison, pomme et noix
toasts of roasted fresh goat's cheese with honey, smoked duck breast, salad, apple and walnuts

PÂTES

PASTA



LINGUINI À LA BOLOGNAISE MAISON 18

linguini with homemade bolognese sauce

FUSILI AL PESTO 21

pesto de basilic, burrata, noisettes torréfiées
basil pesto, burrata, roasted hazelnuts

LINGUINI À LA CARBONARA 19

linguini, smoked bacon, parmesan, egg yolk, black pepper

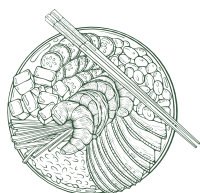


MENU ENFANT 15

-12 ans - hors boisson

Steak haché ou tenders de poulet, frites ou légumes
ground steak or chicken tenders, french fries or vegetables

Glace fraise ou Chocolat
strawberry or chocolate ice cream



LES BOWLS

BOWLS

BOWL VÉGÉTARIEN 15

riz, avocat, concombre, chou rouge, légumes de saison
rice, avocado, cucumber, red cabbage, seasonal vegetables

BOWL SAUMON 19

saumon, riz, avocat, concombre, chou rouge, légumes de saison
salmon, rice, avocado, cucumber, red cabbage, seasonal vegetables



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

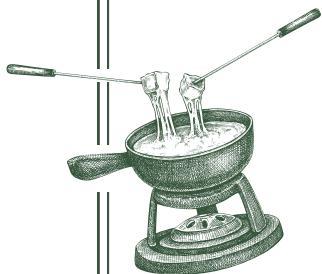
Prix TTC Service Complet / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe /
Prices are all taxes included / Presence of allergens - Ask our team / Accédez à notre site internet pour plus d'informations /

SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

À PLUSIEURS

minimum 2 personnes • prix par personne



LA FONDUE DES POTES

3 saveurs à partager, nature, cèpes, ail des ours, charcuterie de pays, salade de saison (env. 200 g/pers)

Three-flavour cheese fondue: traditional, porcini mushroom and wild garlic, served with cured meats and salad.

33

RACLETTE TRADITION

fromage à volonté, charcuterie de pays et pommes de terre

traditional raclette cheese served with cured meats and potatoes.

34



FONDUE SAVOYARDE

recette sélection 3 fromages (env. 200 g/pers)

traditional Savoy cheese fondue with white wine

23

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

(env.200 g/pers)

Traditional Savoy cheese fondue with porcini mushrooms and white wine

27

CROZIFLETTE

crozets de savoie, lardons paysans, crème, oignons, reblochon fermier

crozet pasta, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

25

ESCALOPE SAVOYARDE

escalope de dinde, jambon de dinde, sauce aux champignons,

fromage de Savoie gratiné et frites

escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese and french fries

23

BOÎTE CHAUDE

fondant du Val d'Arly, salade de saison, pommes de terre, charcuterie de pays

baked Val d'Arly cheese, potatoes, cured meats and salad

26

TARTIFLETTE DES ARAVIS

potatoes, smoked bacon, cream, onions, Reblochon

potatoes, smoked bacon, cream, onions, Reblochon cheese & green salad

23



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - À demander à notre équipe /
*Prix d'achat et de vente au détail à l'attention des clients
Prices are all taxes included / Presence of allergen - Ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



PLATS

MAIN DISHES



SUPRÊME DE POULET  25
jus au thym, pommes de terre grenailles,
poêlée de légumes
thyme jus, roasted baby potatoes, vegetables

CHICKEN BURGER 23
pain brioché, poulet croustillant, cheddar,
sauce tartare maison et frites
*brioche bun, crispy chicken, cheddar, tartare sauce,
french fries*

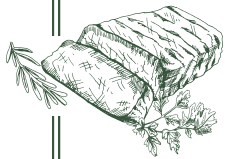
BURGER SAVOYARD 26
pain brioché, oignons caramélisés,
reblochon coulant, double smash steak frais 160 g,
tomates, sauce tartare maison et frites
*brioche bun, caramelized onions, melted Reblochon
cheese, double smashed beef patties 160 g,
tomatoes, homemade tartare sauce, french fries*

TARTARE DE BŒUF 26
préparé au couteau, Parmigiano Reggiano, frites
hand-cut beef tartare with french fries

PAVÉ DE SAUMON 27
sauce vierge aux herbes fraîches, pommes grenailles,
poêlée de légumes
*salmon fillet, fresh herb vinaigrette, roasted baby
potatoes, vegetables*

FISH & CHIPS 24
sauce tartare maison et frites
fried cod, french fries, tartare sauce

MOULES MARINIÈRES TRADITIONNELLES 22
selon arrivage
servies avec frites
traditional mussels marinières with french fries



À LA PLANCHA

PLANCHA

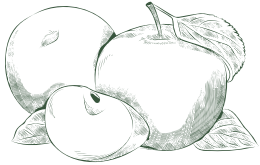
FAUX-FILET 26
(env. 300 g)
frites
sirloin steak, french fries

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 43
(env. 500 g • + 15 jours de maturation)
fleur de sel, frites
dry-aged rib steak, french fries



SAUCES AUX CHOIX : (supplément sauce : 2.5€)
aux poivres / chimichurri / tartare / moutarde à l'ancienne
choice of sauce : pepper sauce /chimichurri sauce / tartare sauce / wholegrain mustard sauce

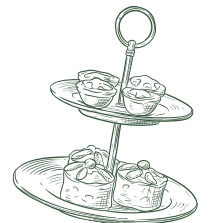




DESSERTS

MAISON

TARTELETTE AUX POMMES	12
pâte brisée, compote de pommes à la vanille bourbon, pommes de saison, glace vanille <i>shortcrust pastry, vanilla-bourbon apples compote, seasonal apples, vanilla ice cream</i>	
.....	
TIRAMISU CHOCO-NUTELLA	12
mascarpone parfum chocolat <i>homemade chocolate-Nutella tiramisu, chocolate-flavoured mascarpone</i>	
.....	
TIRAMISU CLASSIQUE	11
mascarpone parfum café <i>homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour</i>	
.....	
DOUCEUR DE MYRTILLE	11
myrtilles, panna cotta maison, crumble de spéculoos <i>blueberry, homemade panna cotta with speculoos crumble</i>	
.....	
CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE	10
<i>artisanal crème brûlée</i>	
.....	
FAISELLE DU VAL D'ARLY	10
coulis de fruits rouges <i>fresh curd cheese and red fruit coulis</i>	
.....	
ASSIETTE DE FROMAGES	14
Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre <i>plate of local cheeses</i>	
.....	
CAFÉ GOURMAND	14
(thé ou/or chocolat +1 €) <i>coffee, assortment of desserts</i>	
.....	
CAFÉ GOURMAND SAVOYARD	16
(thé ou/or chocolat +1 €) <i>coffee, assortment of desserts & genepy</i>	



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

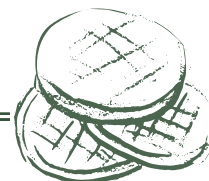
Prix TTC Service compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe /
*Prix d'achat net dégressif pour le client. À commander avec soin 0608/2005
Prices are all taxes included / Presence of allergens - Ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

CRÊPES

MAISON



L'INCONTOURNABLE "MONT-BLANC"	9
crème de marron, crème fouettée <i>crêpe with sweet chestnut spread & whipped cream</i>	
SPECULOOS	11
coulis de spéculoos, glace vanille, crème fouettée <i>Speculoos spread, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
FLEUR DE SEL	9
caramel au beurre salé et glace caramel au beurre salé <i>crêpe with salted butter caramel and caramel ice cream</i>	
NORMANDE	10
pommes caramélisées et glace vanille <i>crêpe with caramelised apples and vanilla ice cream</i>	
LA ROYALE	12
glace vanille, banane, Nutella, crème fouettée <i>crêpe with vanilla ice cream, banana, Nutella, whipped cream</i>	
GRAND MARNIER	11
<i>crêpe with Grand Marnier</i>	
SUCRE	5
<i>crêpe with sugar</i>	
CONFITURE DE MYRTILLE	6
<i>crêpe with blueberry jam</i>	
SUCRE CITRON	6
<i>crêpe with sugar and fresh lemon</i>	
CHOCOLAT MAISON	7
<i>crêpe with homemade chocolate</i>	
NUTELLA	7
<i>crêpe with nutella</i>	



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Complet / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe /
*Prix d'appoint sur réservation pour le week-end. À consommer avec modération.
Prices are all taxes included / Presence of allergens - Ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

GLACES ARTISANALES

ARTISAN ICE CREAM



LE
glacier
DE Savoie

ARTISAN GLACIER SAVOYARD
LAIT DE FERME LOCAL

POTS INDIVIDUELS 100 ML

GLACES

- **VANILLE PÉCAN CARAMELISÉ**
caramelized pecan vanilla
- **CACHUÈTES GRILLÉES**
roasted peanuts
- **BROWKIES**
browkies
- **STRACCIATELLA**
stracciatella

SORBETS

- **SORBET CITRON BASILIC**
lemon & basil sorbet
- **SORBET MANGUE**
mango sorbet
- **SORBET FRAISE VERVEINE**
strawberry & verbena sorbet



1 POT

7



2 POTS AUX CHOIX

13



3 POTS AUX CHOIX

18



À déguster sur place ou à emporter.



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Client / Prix avec d'aller-retour - À demander à notre Accueil /
Dishes & spirit are delivered for 12 euros, 1 consumption per reservation.
Prices are all taxes included / Prix avec aller-retour - À demander à notre Accueil, consommation modérée.



GLACES

ICE CREAM



Les Signatures

COUPE MONT-BLANC 12

glace vanille, meringue, crème de marron, crème fouettée

vanilla ice cream, meringue, chestnut cream, whipped cream

COUPE BRETONNE 12

glace vanille - caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, spéculoos, crème fouettée

vanilla ice cream - salted butter caramel, salted butter caramel sauce, speculoos, whipped cream

COUPE CHAMONIX 12

sorbet framboise - cassis & liqueur de génepy
raspberry sorbet, blackcurrant sorbet, genepy liqueur

COUPE PISTE ROUGE 12

glace fraise, sorbet framboise, biscuit sablé, coulis de fruits rouges, crème fouettée

strawberry ice cream, raspberry sorbet, shortbread biscuit, red fruit coulis, whipped cream

LES CLASSIQUES

CLASSICS

COUPE MADEMOISELLE 12

sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème fouettée, coulis de fruits rouges

raspberry sorbet, vanilla ice cream, meringue, whipped cream, red fruit coulis

COUPE TATIN 11

glace vanille, pommes caramélisées, biscuit sablé, crème fouettée

vanilla ice cream, caramelized apples, shortbread cookies & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

glace café et sauce café, crème fouettée

coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

DAME BLANCHE 11

glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BANANA SPLIT 12

glace vanille-fraise-chocolat, banane, sauce chocolat, crème fouettée

vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream

2 BOULES DE GLACE : 6

2 SCOOPS OF ICE CREAM • SORBETS

vanille • café • chocolat • fraise • citron • framboise •
cassis • caramel beurre salé
vanilla • coffee • chocolate • strawberry • lemon • raspberry •
blackcurrant • salted butter caramel



CUISINE DE MONTAGNE & ESPRIT DE PARTAGE
MOUNTAIN CUISINE & THE SPIRIT OF SHARING

Prix TTC Service Complet / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe /
*Prix d'appoint sur demande pour le reste à l'automne 2024
Prices are all taxes included / Presence of allergen - Ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.