



## Pausesérac

Simplement Gourmande

### BOISSONS SANS ALCOOL

**SODAS EN CANETTE 33cl.** 3,50€

*Perrier, Ice tea pêche, Orangina, Schweppes agrumes, Coca cola, coca zéro.*

**JUS DE FRUITS PAGO 20cl.** 3,50€

*orange, abricot, pomme, ananas, tomate.*

**NECTARS ATELIER P. FONT 25cl.** 6,50€

*Fraise, pêche jaune.*

**SIROP À L'EAU DU PAYS** 3,00€

**Bigallet :** grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat.

**Morand CH :** abricot, poire, framboise, fraise des bois, Mojito.

**LIMONADE ELIXIA 33cl.** 4,50€

*Nature, fraise des bois, Diabolo (sirop au choix).*

**TONIC Fever Tree 20cl.** Rondelle de citron. 4,50€

**GIMBER TONIC 22cl.** 6,50€

*Boisson Bio sans alcool de gingembre, citron, Herbes et épices avec un tonic, rondelle de citron.*

**BITTER VENEZZIO 20cl.** 6,50€

*Boisson bitter sans alcool, tranche orange, glaçons.*

**THÉS GLACÉS BOISSON MÉ MÉ 30cl.** 4,50€

**ÉNERGISANT :** 98% sève d'érable, thé matcha, jus de citron.

**RAFRAICHISSANT :** thé matcha, menthe.

**CAFÉ FRAPPÉ À L'ORGEAT** 5,00€

**EVIAN, PERRIER FINES BULLES 50cl.** 5,00€

*Supplément sirop, rondelle citron : 0,50€*

### VIN, BIÈRE, CIDRE, POIRÉ

*Ces boissons seront servies uniquement accompagnées d'une pause salée ou sucrée*

**VERRE DE VIN DU MOMENT 12cl.** 6,00€

**PRESSION 25cl.** 4,50€

**BIÈRE OURS AIX RIVIERA BIO**

*Brasserie Caquot Aix-les-Bains*

*Bière blonde de soif reposant sur un assemblage Léger de céréales et houblons*

**CIDRE & POIRÉE KYSTIN VANNES 33cl.** 6,00€

*Cuvée Opalyne et Kalysie (poire/gingembre)*

### BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ EXPRESSO** 2,00€

**DOUBLE EXPRESSO** 4,00€

**THÉ ET INFUSION NUNSHEN** 4,00€

*Darjeeling, Earl Grey Bio, Jasmin, Sencha Lemon, Touareg Bio, Verveine Bio.*

## GLACES D'ALPES

Maître Artisan Glacier

**Boules de glaces en cornet et en pot**

*Nous vous invitons à commander vos parfums directement à la glacière*

### COUPES DE GLACE 12€

*3 boules servies avec chantilly, biscuit, verre d'eau du pays*

**ALPINE :** 2 framboise, 1 yaourt aux myrtilles, myrtilles et framboises au sirop, granola.

**BERGERON :** 2 abricot/romarin, 1 pistache, abricots rôtis, granola.

**BABA :** 2 rhum raisin, 1 vanille Bourbon, ananas rôti, baba punché, amandes torréfiées.

**CAFÉ LIÉGEOIS :** 2 café, 1 vanille, un vrai café minute.

**GUÉRANDE :** 2 caramel, 1 macadamia, sauce caramel.

**MT BLANC :** 2 marron brisures, 1 vanille, confiture de châtaigne de la Création, meringue.

### CRÊPES

**SUCRE** 4,00€

**SAUCE AU CHOIX** 5,00€

*Caramel, Sauce Noisetella, confitures de la Création à Passy de châtaigne, framboise, myrtille sauvage.*

*Supplément chantilly maison : 1€*

*Supplément boule de glace : 3€*

### PÂTISSERIES MAISON 6,50€

*Sélection à l'intérieur de la boutique traiteur.*

### PAUSE SALÉE FRAICHEUR

**SOUPE GLACÉE :** fenouil, melon, pastèque, ciboulette 8,50€

**SALADES BOX** 14,00€

**Chèvre :** tomates au pistou, crémeux de chèvre « Chèvrerie au Cœur de Montjoie », salade.

**César :** salade, volaille curry, tomate, copeaux de Parmesan, oignons rouges, croûtons.

**Provençale :** salade, poivrons cuits, tomate, courgette grillée, pomme de terre.

**QUICHE DU JOUR servie froide.** 8,50€

**PÂTÉ CROÛTE aux trompettes « Maison Baud »** 8,50€

**TERRINE DE CAMPAGNE du chef pot de 270g avec cornichons et 1 baguette à partager.** 20,00€

**ST MARCELLIN entier de « La Mère Richard »** 10,00€

**COULOMMIERS à la truffe.** 12,00€