

Pausesérac

Simplement Gourmande

Sans alcool

Sodas en canette 33cl **3,50€**

Fuze Tea pêche, Orangina, Coca cola,
Coca zéro, Schweppes agrumes

Jus de fruits Pago 20cl **3,50€**

Orange, abricot, pomme, ananas, tomate

Clémentinade Patrick Font 20cl **3,50€**

Sirop Morand à l'eau du pays **3,50€**

Martigny Suisse: abricot, cassis, cerise, citron,
fraise, fleur d'oranger, fruits de la passion,
grenadine, kiwi, litchi, mangue, menthe, orgeat,
pamplemousse, pêche, poire, violette

Limonade Elixia Diabolo 33cl **4,50€**

Eau de Tonic tranche citron 20cl **4,50€**

Bitter Venezzio 20cl **6,50€**

Virgin Mojito Patrick Font Bio 20cl **6,50€**

Gimber Tonic Bio 20cl **6,50€**

Boisson Bio de gingembre, citron, herbes et épices

Thé glacé Patrick Font Bio 25cl **6.50€**

Thé vert à la passion et à la menthe

Saint Géron, Evian 75cl **7€**

Naturellement gazeuse de Haute Loire.

Supplément de sirop **0,50€**

San Pellegrino en canette 33cl **3,50€**

Café frappé à l'orgeat **5€**

Boissons Chaudes

Thés, infusions Nunshen Bio **4€**

Thé Noir: Darjeeling, Earl Grey,

Thé Vert: Long Jing, Sencha Fukuyu,

Sencha Lemon, Vert à la Menthe, Vert au Jasmin

Infusions: Verveine, Fruité fruits rouges

Café expresso **2€**

Double expresso **4€**

Vin, Bière, cidre, poiré

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

Verre de vin du moment 12cl **6€**

Bière Blonde ou Blanche 33cl **6.50€**

Brasserie Caquot Aix les Bains

Bière sans alcool Run'Hard 33cl **6.50€**

Blonde Brassée en Savoie Bio

Cidre Kystin Opalyne 4% Vol 33cl **6.50€**

Poiré Kystin Kalysie 2% Vol 33cl **6.50€**

Poire/Gingembre

PAUSE SALÉE FRAÎCHEUR

. Taboulé aux herbes fraîches **10.50€**

. Salade de carottes râpées **8.50€**

. Salade sucrine, vinaigrette au Balsamique **6.50€**

. Quiche du Chef servie froide **8.50€**

Fromage/Lardons - Epinard/Chèvre - Saumon/Légumes - Champignons

. Pâté en croûte artisanal de la Maison Baud
Porc, Veau, trompettes, pistaches **8.50€**

. Terrine de campagne du chef pot de 270g
Avec cornichons & pain **20€ à partager**

. St Marcellin de la Mère Richard entier **10€**

. Tomme des Aravis la Palouze **7€**

GLACES d'ALPES

Artisan Maître Glacier

Boules de glaces en cornet et en pot:

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

1 Boule: 4€ - 2 Boules: 6€ - 3 Boules: 8€

COUPES DE GLACES: 12€

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

ALPINE: 2 boules framboise, 1 boule yaourt aux myrtilles,
coulis de fruits rouges, granola

LEMON : 3 boules citron de Sicile, limoncello, meringue

CAFÉ LIÉGEOIS: 2 boules café, 1 boule vanille, 1 café minute

CHOCOLAT LIÉGEOIS: 2 boules chocolat, 1 boule vanille,
sauce chocolat, meringue

DAME BLANCHE: 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce
chocolat, meringue

GUÉRANDE: 2 boules caramel, 1 boule macadamia, caramel

MONT BLANC: 2 boules marron brisures, 1 boule vanille,
confiture de châtaigne, meringue

CRÊPES

Sucre: 4€

Sauce au choix: 5€

(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