

Nos Boissons

SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Sirop à l'eau	2,40€
Diabolo	2,80€
Grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, fraise, orgeat	
Jus de fruit Granini	3,80€
Orange, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate	
Ice Tea, Orangina, Schweppes Agrum', Coca, Coca Zero, Perrier, Oasis Tropical	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€	Chocolat viennois	4,70€
Café crème	2,00€	Chocolat gourmand	5,00€
Double espresso	3,10€	Avec barre kinder bueno ou barre lion ou marshmallow	
Café allongé	2,20€	Vin rouge chaud	4,50€
Cappuccino	4,00€	Citron chaud	4,80€
Café viennois	3,80€	Irish coffee	7,00€
Café latte	4,00€	Chocorhum	7,00€
Thé / infusion	2,80€	Green Chaud	7,00€
Chocolat chaud	4,00€		

APÉRITIFS

kir Savoie	15cl	4,80€
Whisky Clan Campell	4cl	5,00€
Whisky Jack Daniels	4cl	5,50€
Martini Blanc, Suze	5cl	5,00€
Ricard	2cl	3,00€

VINS AU VERRE

Rouge Gamay de Savoie	15cl	4,50€
Rouge Ventoux	15cl	4,80€
Gamay de Savoie Rosé	15cl	4,50€
Blanc Roussette de Savoie	15cl	4,80€
Côtes de Gascogne	15cl	5,50€
Prosecco	15cl	5,80€

LES BIÈRES

Bière pression Jupiler / Panaché	25cl	3,50€	50cl	6,50€
Bière pression du Mont Blanc verte	25cl	4,50€	50cl	8,00€
Monaco, Jupiler avec sirop, picon	25cl	3,80€	50cl	7,00€
Bière du Mont Blanc rousse/bleue/blanche	33cl	6,00€		
La Gwape IPA (micro-brasserie de Valmeinier)	33cl	6,00€		
La Chouffe	33cl	6,00€		
Orval	33cl	6,00€		

LES COCKTAILS

Gin Tonic : Gin (4cl), Schweppes, citron	8,00€
Spritz : Apérol (4cl), Prosecco (8cl), orange fruit, eau gazeuse	8,90€
Tequila Sun Rise : Tequila (4cl), jus d'orange, grenadine	8,90€
Caipirinha : citron vert, cassonade, Cachaça (5cl)	8,90€
Mojito : citron vert, cassonade, eau gazeuse, menthe, rhum (4cl)	8,90€
Mojito des Montagnes : aux myrtilles de Valmeinier	8,90€
Virgin Mojito des Montagnes aux myrtilles de Valmeinier	7,90€

Planches Apero

• Saucisson entier (nature, Beaufort)	7,00€
• Assiette de frites	6,00€
• Planches mixtes : Jambon cru, chorizo, rosette, Beaufort, olives, cornichons	
- 2 personnes	9,50€
- 4 personnes	19,00€

Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes.

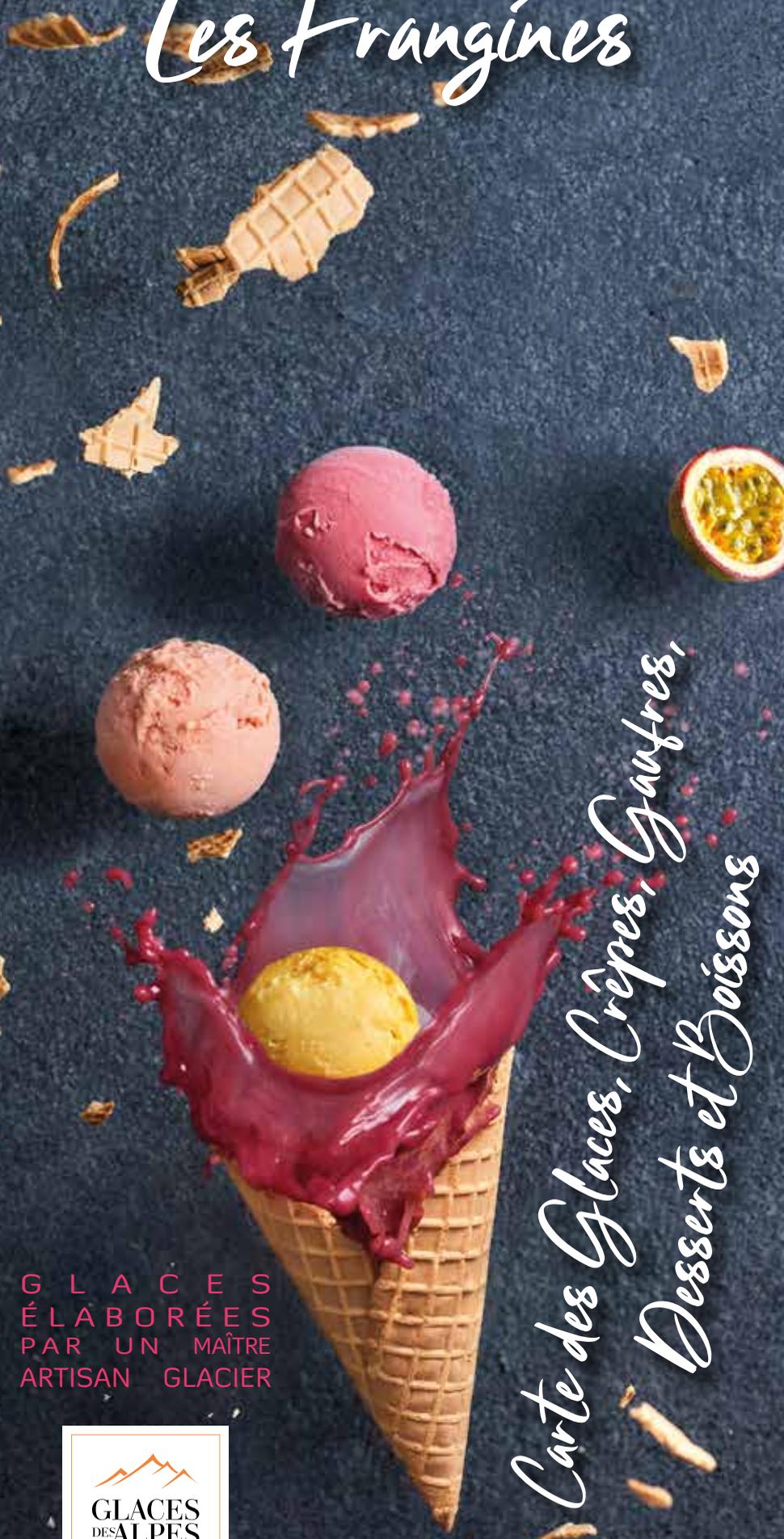
C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.



L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération www.mangerbouger.fr. Suggestions de présentation - Photos non contractuelles. Photos Glaces des Alpes, reproduction interdite. Prix nets en euros, service compris.

BAR RESTAURANT

Les Frangines



Carte des Glaces, Crêpes, Gaufres, Desserts et Boissons

GLACES
ÉLABORÉES
PAR UN MAÎTRE
ARTISAN GLACIER



Nos Parfums

GLACES ARTISANALES



BARBE À PAPA

Au goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



CAFÉ

Glace café 100% Arabica.



CARAMEL BEURRE SALÉ

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



CHOCOLAT

Au chocolat noir, au cacao et cœur de Guanaja 80% Valrhona®.



VANILLE

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.

SORBETS PLEIN FRUIT



CASSIS

Cassis noir de Bourgogne.
49% de fruits



MYRTILLE

Myrtille.
58% de fruits



CITRON

Citron de Sicile.
29% de fruits



PASSION

Fruit de la passion.
42% de fruits



FRAISE

Fraise Sengana.
62% de fruits

Composez votre Coupe
1 boule..... 3,00€
2 boules..... 6,00€
La boule supplémentaire..... 2,50€
Suppléments..... 1,00€
crème sucrée, amandes grillées,
caramel beurre salé maison,
sauce chocolat maison,
marshmallow, Smarties, spéculoos

DAME BLANCHE 7,50€

2 boules vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée

MONT THABOR 8,40€

2 boules (vanille, myrtille), meringue, crème sucrée, coulis de fruits rouges

BANANA SPLIT 9,00€

3 boules (vanille, fraise, chocolat), banane fruit, crème sucrée

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,50€

2 boules chocolat, sauce chocolat maison, crème sucrée

CARAMEL LIÉGEOIS 7,50€

2 boules (vanille, caramel beurre salé), sauce caramel beurre salé maison, crème sucrée

ARDÉCHOISE 8,40€

2 boules vanille, crème de marron, crème sucrée, amandes grillées

LION 7,80€

2 boules vanille, caramel beurre salé maison, barre lion, crème sucrée

PECHE MELBA (L'ÉTÉ) 8,00€

2 boules vanille, pêche aux sirop maison, coulis de fruits rouges, amandes grillées, crème sucrée

Avec Alcool COLONEL 7,50€

2 boules citron, Vodka

Nos Coupes Glacées

Nos Crêpes

Sucre 4,00€

Crème de marrons 5,00€

Confiture maison 4,70€

Nutella® 5,00€

Caramel au beurre salé maison 5,00€

Sauce chocolat maison 5,00€

Caramel beurre salé maison, spéculoos 5,50€

Banane, Nutella® ou sauce chocolat maison, crème sucrée, coco 7,00€

CRÊPE DES CHAMPIONS 5,50€
Nutella®, mini Marshmallow® ou pépites de chocolat Smarties®

GLACÉE 6,00€
Boule de glace au choix, crème sucrée

FRANGINES 6,00€
Caramel beurre salé ou chocolat maison, noix du jardin

MONT BLANC 6,50€
Glace vanille, crème de marron

FLORA 8,00€
Vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée, amandes grillées

(les crêpes sont servies uniquement l'après-midi)

Sucre 4,00€

Confiture maison 4,70€

Nutella® ou crème de marrons 5,00€

Sauce chocolat maison ou caramel beurre salé maison 5,00€

GAUFRE DES CHAMPIONS
Nutella®, mini marshmallow ou pépites de chocolat, smarties 5,50€

Nos Gaufres

Nos Desserts

Mousse au chocolat maison 7,00€

Tiramisu maison café ou myrtilles sauvages de Valmeinier 7,00€

Crème brûlée 7,00€

Panna Cotta coulis de fruits rouges 7,00€

Tarte maison aux myrtilles sauvages de Valmeinier 8,00€

Mi-cuit au chocolat coeur fondant et sa boule de glace vanille 8,00€

Mi-cuit au spéculoos coeur fondant et sa boule de glace vanille 8,00€

Génépi 5,50€ Get 27 5,50€

Limoncello 5,50€ Cognac 6,50€

Chartreuse verte 6,50€ Poire Williams 5,50€

Mont Corbier 6,50€ Baileys 5,50€

Nos Digestifs