CARTE DES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES

Tous les cafés sont disponibles en décaféiné (+0,10€) ;
La chantilly et le caramel beurre salé sont maison.

Espresso	1,40€
Ristretto (café serré)	1,40€
Lungo (café allongé)	1,40€
Doblo (double espresso)	2,60€
Noisette (espresso avec une pointe de lait)	1,50€
Latte (lungo au lait)	3,30€
Cappuccino (latte+mousse de lait+poudre de cacao)	4,00€
Café Viennois (lungo+chantilly)	4,00€
Moka (espresso ou lungo+chocolat chaud)	4,80€
Moka blanc ou caramel (lungo+ chocolat blanc ou caramel beurre salé)	4,90€
Mokaccino (moka+chantilly)	5,80€

LES LAITS ET CHOCOLATS

Tous les chocolats sont à base de lait de vache et sont faits maison, ainsi que la chantilly et le caramel beurre salé.

Lait chaud	2,50€
Chocolat noir (lait+chocolat noir fondu)	4,00€
Chocolat blanc (lait+chocolat blanc fondu)	4,20€
Caramel chaud (lait+caramel beurre salé fondu)	4,50€
Chocolat au caramel (chocolat noir+ caramel beurre salé)	4,70€
Chocolat noir Viennois (chocolat noir avec chantilly)	5,00€
Chocolat blanc Viennois (chocolat blanc avec chantilly)	5,20€
Chocolat caramel Viennois (chocolat noir+ caramel beurre salé + chantilly)	5,70€
Chocolat au Marshmallow (chocolat noir+ marshmallow fondus)	5,70€

LES THES ET INFUSIONS

C'est du THE VERT SAUVAGE ramassé à 1200m d'altitude au dessus de Tallard (05), et donc 100% naturels, et aromatisés aux plantes sauvages.

THES

4,00€

Menthe sauvage
Verveine citronnée
Fleurs d'hysope
Fleurs de génépi
Fleurs de mélèzes

INFUSIONS naturelles des Alpes

4,50€

La Reine : Reine des prés, Ortie et Aubier de tilleul
La Détox : Maté, Feuilles d'orties, menthe poivrée, fenouil, feuilles de mûriers, racines de réglisse et arôme citron
La Sage : Verveine et fleur d'Oranger

LES PETITS DEJEUNERS

Café*ou Thé ou Chocolat*+ Jus oranges pressées 7,00€

Café*ou Thé ou Chocolat*+ Jus oranges pressées + 2 Biscuits au choix). 8,50€

*(espresso ou ristretto ou lungo ou doblo ou noisette ou lait)
*(chocolat noir ou blanc ou caramel)

LES BOISSONS FRAICHES

Nos jus sont 100% à base de fruits naturels, sans colorants, sans conservateurs.

Jus de fruits frais pressés (seulement aux beaux jours) **4,50€**
Aux fruits du moment

Jus d'oranges pressées **4,00€**

Jus de fruits Artisanaux « crétin des Alpes » (verre de 30cl) **3,50€**
Pomme brut, ou Pomme Framboise ou Pomme Myrtille

Softs (en canettes de 33cl) **2,50€**
Coca, Orangina, Perrier, Oasis.

Citronnade pétillante artisanale (en bouteille de 33cl) **3,40€**

Orangeade pétillante artisanale (en bouteille de 33cl) **3,40€**

Le COLA artisanal (en bouteille de 33cl) **3,40€**

Sirop à l'eau (menthe/ grenadine/ fraise/ pêche/ cassis) **2,00€**

LES SMOOTHIES

Tous les Smoothies sont faits à base de sorbets 100% naturels ARTISANAUX, fruits et eau, ils ne contiennent pas de laitages.

PARFUMS :
(Banane, Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Passion, Poire, Mandarine)

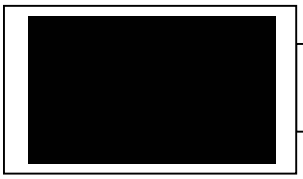
Smoothie **5,00€**
(un ou deux parfums au choix)

LES MILKSHAKES

Les Milkshakes sont faits à base de glaces ARTISANALES de votre choix et sont agrémentés de lait de vache.

PARFUMS :
(Vanille, Chocolat, Café, Caramel fleur de sel, Marron, Menthe Chocolat, Spéculos, Pâte à tartiner, Banane, Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Passion, Poire, Noix de coco, Mandarine, Génépi).

Milkshake **6,50€**
(un ou deux parfums au choix)



BAR à VINS et BAR à BIERES

BAR à BIERES*

Birra MORETTI (4.6% vol.) **Bière pression** Italienne 25cl 3,80€
50cl 7,00€

Bières Crétin des Alpes 33cl

Recettes élaborées spécialement au pied du Vercors

Blonde notes fleuries et céréalières (5.2% vol.) 4,70€
Blanche notes d'agrumes et de Froment (4,3% vol.) 4,70€
Rousse notes florales et caramel (5.2% vol.) 4,70€

Bières la Chouffe 33cl

Recettes élaborées en Belgique par des lutins de la Vallée des Fées !

La Chouffe (8% vol.)
notes fruitées, épicées à la coriandre, légère saveur houblonnée 5,20
La Cherry Chouffe (8% vol.)
Aarômes cerise, amande, et fruits des bois 5,20

Bières du Mont Blanc 33cl

Recettes élaborées spécialement au Mont Blanc

Blonde notes à la fois florales, fruitées et épicées (5.8% vol.) 5,80€
Cristal IPA notes florales et agrumes issue de plusieurs houblons (4.7% vol.) 5,80€
Blanche notes d'agrumes et de coriandre (4.7% vol.) 5,80€
Verte aromatisée au Génépi (5.9% vol.) 5,80€

VIN DE POMME PETILLANT

Dans nos départements des Alpes nous n'avons pas de pommes à cidre, le GOLD'API ,05190 Théus, confectionne un jus de pomme pétillant sans alcool, 100% pomme et succulent.

Bouteille 75cl 8,50€
Bolée 25cl 3,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

BAR à VINS*

Je vous propose des Vins IGP et AOC des Hautes Alpes et des Alpes de Haute Provence, certains en Bio.

°IGP des H.A **ROUGE** Terres D'En Haut –		Bout 75 cl	16,20€
Verre de vin	Notes fruits rouges et griottes	12.5cl	3,50€
IGP des H.A **ROSE** Terres D'En Haut –		Bout 75 cl	16,20€
Verre de vin	Notes fruitées et fraîches	12.5cl	3,50€
IGP des H.A **BLANC Chardonnay** Terres d'En Haut –		Bout 75 cl	17,30€
Verre de vin	Notes fruitées, poire et pêche	12.5cl	3,70€

°IGP des H.A **BLANC Muscat moelleux** Rayon de Soleil		Bout 75 cl	29,00€
Verre de vin	Notes miellées, fruits exotiques, abricot	12.5cl	5,20€

(Vin AB FR BIO 01)

°IGP des H.A **ROUGE** Domaine des Treilloux -		Bout 75 cl	24,00€
Verre de vin	Notes pain d'épices, lierre	12.5cl	4,50€
IGP des H.A **ROSE** Domaine des Treilloux -		Bout 75 cl	24,00€
Verre de vin	Notes petits fruits rouges acidulés	12.5cl	4,50€
IGP des H.A **BLANC Chardonnay** Domaine des Treilloux		Bout 75 cl	24,00€
Verre de vin	Notes de rose, acacia, agrumes, poires	12.5cl	4,50€

°AOC PIERREVERT **ROUGE** Château de Rousset		Bout 75 cl	25,50€
Verre de vin	Notes de griotte, chocolat, mûre, fruits secs	12.5cl	4,70€
AOC PIERREVERT **ROSE** Château de Rousset		Bout 75 cl	25,50€
Verre de vin	Arômes délicats et légers	12.5cl	4,70€
AOC PIERREVERT **BLANC** Château de Rousset		Bout 75 cl	25,50€
Verre de vin	Notes d'agrumes, aubépine, acacia	12.5cl	4,70€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Une ENVIE d'un ENCAS Salé ou Sucré

LES ASSIETTES SUCREES

Gourmandise biscuits **6,00€**
(6 biscuits Artisanaux au choix)

Bol de Fondue au Chocolat noir ou blanc **10,00€**
(biscuits* du moment + fruits* frais + chamallow et bonbons* du moment)

Assiette Gourmande **12,00€**
(crêpe + gaufre + fruits* frais + chantilly + nutella + confiture)

LES ASSIETTES SALEES

Produits de fabrication artisanale ou de culture dans les Alpes !

ASSIETTE MIXTE

Elle est composée de :

5 variétés de Charcuteries* Artisanales et de
3 variétés de Fromages* Artisanaux + Blinis maison. **15,50€**

ASSIETTE VEGETARIENNE

Elle est composée de :

Bâtonnets de Légumes frais* de Saison et du moment
Accompagnée d'une Sauce* maison du moment. **14,00€**

***VOIR ARDOISE**
Ces variétés, produits ou sauces, varieront en fonction des saisons et de l'inspiration de votre ôte !

LES GLACES

Toutes les Glaces et les Sorbets sont fabriqués à Chorges, 05230, artisanalement par le Meilleur Ouvrier de France, Gérard Cabrion.

Glace une boule	**2,00 €**
Glace deux boules	**4,00€**
Glace trois boules	**5,70€**

PARFUMS :
(vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, marron, menthe chocolat, spéculos, pâte à tartiner, fraise, framboise, myrtille, citron, passion, poire, noix de coco, banane, mandarine, Génépi).

La Dame Blanche **7,00€**
(3 boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly)

Chocolat Liégiois **7,00€**
(2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat noir fondu, chantilly)

Café Liégiois **7,00€**
(2 boules café, 1 boule vanille, café chaud, chantilly)

Caramel Liégiois **7,00€**
(2 boules caramel fleur de sel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly)

L'Orée des bois **7,00€**
(glaces : fraise, framboise et myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly)

La Banana split **7,50€**
(glaces : fraise, vanille et chocolat, banane fraîche, chocolat noir fondu, chantilly)

Coupe Colonel **7,50€**
(3 boules citron, **vodka***)

Coupe Montagnarde **7,50€**
(3 boules Génépi, **liqueur de génépi***)

Coupe Williamine **7,50€**
(3 boules poire, **liqueur de poire***)

L'Iceberg **7,50€**
(3 boules menthe/chocolat, **arrosée de get 27***)

SUPPLEMENTS +1,50 €
Chantilly maison ou Chocolat Noir ou Blanc ou Caramel Beurre salé ou Crème de Marrons ou Alcool*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES CREPES

Toutes les Crêpes sont fabriquées à la farine de blé (froment), et au lait de vache.

Sucre	3,70€
Sucre beurre ou Sucre citron	4,20€
Confiture Artisanale, Fraise ou Framboise	4,50€
Chocolat noir fondu ou Chocolat blanc fondu ou Nutella	4,50€
Caramel beurre salé (maison)	4,50€
Miel (produit local)	4,80€
Sirop d'Erable	4,80€
Crème de marrons	5,00€
Miel citron	5,30€
Chocolat noir fondu ou Nutella + Banane	5,50€
Chocolat noir fondu ou Nutella + Noix de coco râpée	5,50€
Liqueur* (Rhum brun, Get 27, Grand-Marnier, Génépi ou Liqueur de Poire)	6,80€
Patou (nutella, banane fruit, coco râpée, chantilly)	6,80€
Mont blanc (1 boule vanille, crème de marrons, chantilly)	7,50€
Flocon de Neige (1 boule noix de coco, chocolat, noir ou blanc, fondu, coco râpée, chantilly)	8,00€
Douramel (2 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, biscuits, chantilly)	8,50€
Tatin (pommes caramélisées au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly)	8,50€
Montagnarde (1 boule myrtille+ 1 boule génépi, miel, sauce fruits rouges, chantilly)	8,70€
Banana (glaces fraise+ banane+ vanille, banane fruit, chocolat noir fondu, chantilly)	9,90€
Biscuite (glaces spéculos+ caramel beurre salé+ pâte à tartiner, biscuits, sauce caramel, chantilly)	9,90€
Passion (glaces noix de coco+ fruit de la passion+ mandarine, sauce fruits rouges, banane fruit, chantilly)	9,90€
Tagada (glaces fraise+ framboise+ pâte à tartiner, sauce fruits rouges, fraises tagada, chantilly)	9,90€
Marshmallow (glaces fraise+ vanille+ pâte à tartiner, chocolat blanc fondu, chamallows, chantilly)	10,00€

SUPPLEMENTS +1,50 €

Chantilly maison ou Chocolat Noir ou Blanc ou Caramel Beurre salé ou Alcool*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES GAUFRES LIEGIOISES

Toutes les Gaufres sont fabriquées à la farine de blé, soit au froment, et au lait de vache.

SUPPLEMENTS +1,50 €
Chantilly maison ou Chocolat Noir ou Blanc ou Caramel Beurre salé ou Crème de Marrons ou Alcool* ou 1 boule de glace au choix + 2,00€

Sucre glace	**4,40€**
Confiture (artisanale locale, fraise ou framboise)	**5,00€**
Chocolat noir fondu ou Chocolat blanc fondu ou Nutella	**5,20€**
Caramel beurre salé	**5,20€**
Sirop d'Erable	**5,50€**
Crème de marron s	**5,50€**
Miel (produit local)	**5,50€**
Chocolat fondu (noir ou blanc) ou Nutella + banane	**6,00€**
Chocolat fondu (noir ou blanc) ou Nutella + coco râpée	**6,00€**
Patou (nutella, banane fruit, coco râpée, chantilly)	**7,50€**
Mont blanc (1 boule vanille, crème de marrons, chantilly)	**8,00€**
Pommée (pommes caramélisées au beurre salé, sauce caramel, chantilly)	**8,30€**
Flocon de Neige (1 boule noix de coco, chocolat noir fondu, coco râpée, chantilly)	**8,30€**
Blanche (1 boule de vanille, chocolat blanc fondu, coco râpée, chantilly)	**8,30€**
Jojo (1 boule pâte à tartiner, chocolat blanc fondu, chamallows, chantilly)	**8,80€**
Bonbons rouges (1 boule fraise, sauce fruits rouges, fraises tagada, chantilly)	**8,80€**