

BOISSONS

SOFTS

SIROPS (25cl)	2.00€
Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Cerise, Kiwi, Cassis, Orgeat, Violette	
JUS ET NECTARS DE FRUITS (25cl)	3.20€
Ananas, Pomme, Tomate, Orange, Fraise	
SODAS (33cl)	3.00€
Coca-Cola, Coca Zero, Sprite, Ice Tea, Oasis, Schweppes Agrumes, Orangina, Schweppes	
Supplement tranche 0.30€	Supplement sirop 0.30€
EAUX	
Perrier (33cl)	3.20€
Badoit et Evian (50cl)	4.00€
Badoit (1L)	6.50€

APERITIFS

PUNCH AU RHUM <i>maison</i> (14cl)	4.50€
ARRACHE CULOTTE (12cl)	4.00€
<i>Thibaut Masson, produit de l'Isere</i>	
SANGRIA <i>maison</i> (14cl)	4.50€
COUPE DE PROSECCO (15cl)	5.50€
RICARD, PASTIS 51 (2cl)	2.50€
MARTINI BLANC/ROUGE (7cl)	4.00€
SUZE, CAMPARI (7cl)	4.00€
KIR (12cl)	4.00€
KIR PETILLANT (12cl)	5.50€
(Crèmes au Choix : Cassis, Mure, Myrtille, Pêche, Framboise, Châtaigne, Génépi)	
APERITIF « AURIS » (10cl)	4.00€

BIERES PRESSION

GOODWIN Pilsner Ale blonde 5.5%	
<i>De la Brasserie 'Goodwin' à Bourg d'Oisans</i>	
25cl 3.50€	50cl 6.50€
PINTAGRAM IPA FRANCAIS 5.2%	
25cl 4.00€	50cl 7.50€
BIERE DU MOMENT	
25cl 4.00€	50cl 8.00€
PANACHE / MONACO	
25cl 3.50€	50cl 6.50€
PICON BIERE	
25cl 4.00€	50cl 7.50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

BAUCHET	5 €
Cocktail de jus de fruits, grenadine	
ETERLOU	5€
Ananas, orange, pulco, limonade, grenadine	
VIRGIN MOJITO	6€
Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade	
BORA BORA	6€
Jus ananas, jus orange, purée de passion	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	Aperol, prosecco	8.50 €
GIN TONIC	Bombay Gin, schweppes	8.50 €
GIN PECHE DE VIGNE	schweppes	8.50 €
BLUE HAWAÏEN		8.50 €
Rhum, Curaçao, jus d'ananas		
TEQUILA SUNRISE		9.50 €
Tequila, Cointreau, jus d'orange, grenadine		
SEX ON THE MOUNTAIN		9.50 €
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange		
PORN STAR MARTINI		9.50 €
Vodka, purée de passion, pulco, sirop de vanille, prosecco		
MOSCOW MULE		9.50 €
Vodka, citron vert, cassonnade et Ginger Beer		
JAMAICAN MULE		9.50 €
Rhum, citron vert, cassonnade et Ginger Beer		
LONDON MULE		9.50 €
Vodka, citron vert et Ginger Beer		
EXPRESSO MARTINI		9.50 €
Vodka, Kahlua, expresso, sirop de vanille		
MOJITO	Havana, menthe, citron vert, Perrier	9.50 €
CAÏPIRINHA	Cachaça, citron vert, sucre	9.50 €
MOJITO PASSION		10.00 €

BIERES EN BOUTEILLE

PERONI 0%	33cl	4.50€
LA CHOUFFE 8%	33cl	6.50€
CHERRY CHOUFFE 8%	33cl	6.50€
DESPERADOS 5.9%	33cl	6.00€
BIERE BLANCHE	33cl	6.50€
CIDRE VAL DE RANCE 6%	25cl	4.00€

SALADES et POKE BOWLS

SALADE CAESAR 16.00 €

Poulet croustillant, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caesar

Salad, chicken, croutons, parmesan cheese, Caesar sauce

SALADE DAUPHINOISE 16.00 €

Œuf, jambon blanc, bleu de Vercors, noix de Grenoble, vinaigrette maison

Salad with egg, ham, blue cheese, walnuts and vinaigrette

ASSIETTE MONTAGNARDE 18.00 €

Charcuteries, fromages, confit d'oignon, frites et salade

Cold meats, cheeses, onion chutney, chips and salad

POKE BOWL VEGGIE 16.00 €

Base riz, steak végétarien, mangue, avocat, wakamé, maïs, oignons frits

Rice base, vegetarian steak, mango, avocado, wakamé, sweetcorn

POKE BOWL POULET 17.00 €

Base riz, poulet croustillant, mangue, avocat, wakamé, maïs, oignons frits

Rice base, breaded chicken, mango, avocado, wakamé, sweetcorn

POKE BOWL SAUMON 18.00 €

Base riz, saumon mariné, mangue, avocat, wakamé, maïs, oignons frits

Rice base, marinated salmon, mango, avocado, wakamé, sweetcorn

BURGERS

Servis avec frites et salade

SCHUSS BURGER 17.00 €

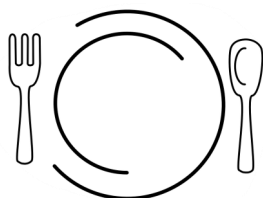
Steak haché 150g, cheddar, bacon, oignons confits, salade, tomates

150g burger in a bun, cheddar, bacon, caramelised onions, salad, tomatoes

VEGGIE BURGER 15.50 €

Steak végétal 90g, oignons confits, salade, tomates

90g vegetarian burger in a bun, caramelised onions, salad, tomatoes





PATES

RAVIOLES AU BLEU ET NOIX ♥ 16.50 €

Gratin de ravioles du Dauphiné avec bleu du Vercors et noix de Grenoble

Local pasta gratin with a walnut and blue cheese sauce

LINGUINES A LA CARBONARA 16.00 €

Pâtes à la carbonara avec un œuf

Pasta Carbonara (with an egg)

VIANDES et POISSON

Servis avec frites et salade

FISH & CHIPS 17.00 €

Cabillaud, sauce tartare du chef et frites

Battered cod, homemade tartar sauce and chips

TARTARE DE BŒUF 180G 17.50 €

Tartare de Bœuf 180g, préparé par le Chef

Beef tartare 180g (uncooked)

TARTARE DE BŒUF FACON THAI 180G 19.00 €

Tartare de bœuf préparé façon thai, cacahuètes, gingembre

Beef tartare prepared with a thai sauce, topped with peanuts

TARTARE A L'ITALIENNE 180G 20.00 €

Tartare de bœuf 180g, préparé avec un pesto fait maison

Beef tartare 180g with a homemade pesto sauce

PAVE DE BŒUF 300G 23.50 €

Cœur de Tendre Tranche Simmental

Thick cut steak 300g

SUPPLÉMENT
SAUCE

1.90 €

Bleu ou Poivre

Le Schuss : Ouvert Midi et Soir de Mardi à Dimanche

Fermeture le lundi

PRIX NET

SERVICE COMPRIS

TARTIFLETTES

SERVIES AVEC UNE SALADE VERTE

TARTIFLETTE 17.00 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au reblochon laitier AOP

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with reblochon cheese

TARTIRACLETTE 17.00 €

Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au fromage à raclette

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with raclette cheese

TARTIBLEU 17.50 €

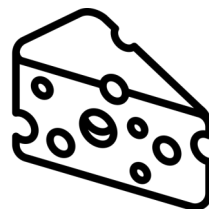
Pommes de terre, crème, lardons & oignons, gratinée au bleu

Potatoes in a cream, onion & bacon sauce, topped with blue cheese

SUPPLEMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.00 €

Jambon Blanc Cuit au Torchon, Coppa di Parma IGP,

Rosette Supérieure de Lyon, Jambon Cru



LE MENU ENFANT

-12 ANS



Nuggets de poulet avec frites

ou Mini Pavé de Boeuf 120g avec frites

ou Mini pâtes carbonara

ou Part Enfant Fondue / Raclette à partager avec
Fondue/Raclette Adulte (100g de fromage rajouté et
une tranche de jambon blanc)

~~~~~

1 Boule de Glace *ou*

Beignet au Chocolat Noisette *ou*

Glace Tropicale *ou*

Compote de pomme

& une sucette !

# FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES (200G/PERS) 18 €/PERS

Emmental, gruyère, comté et beaufort, servie avec croûtons de pain et salade verte

4 cheese fondue, served with bread croutons and salad

FONDUE *SCHUSS* 24 €/PERS

Fondue Savoyarde aux 4 fromages accompagné de la charcuterie, croûtons de pain et salade verte

Cheese fondue served with cold meats, bread croutons and salad

FONDUE AU BLEU 20 €/PERS

Fondue Savoyarde aux 4 fromages avec du bleu, servie avec croûtons de pain et salade verte

Cheese fondue cooked with blue cheese, bread croutons and salad

FONDUE À L'AIL DES OURS 20 €/PERS

Fondue Savoyarde à l'ail des ours d'Auris servie avec croûtons de pain et salade verte

Cheese fondue cooked with a wild garlic sauce, served with bread croutons & salad



SUPPLEMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.00 €

Jambon Blanc Cuit au Torchon, Coppa di Parma IGP,  
Rosette Supérieure de Lyon, Jambon Cru

# RACLETTES

MINIMUM 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

RACLETTE DE MONTAGNE (250G/PERS) 18 €/PERS

Raclette de Montagne pasteurisé avec pommes de terre et salade

Raclette cheese, potatoes, and green salad

RACLETTE *SCHUSS* (250G/PERS) 24 €/PERS

Raclette de Montagne avec assiette de charcuterie, pommes de terre et salade

Raclette cheese, with a plate of cold meats, potatoes and green salad

REBLOCHONNADE (250G/PERS ) 25 €/PERS

Reblochon laitier AOP avec pommes de terre, assiette de charcuterie et salade

Reblochon cheese, with potatoes, plate of cold meats, green salad

## DESSERTS

LE MINI GOURMAND 4.50 €

Un café expresso accompagné de sa petite gourmandise du jour

An expresso coffee served with a mini dessert of the day

[Supplément 0.50€ pour thé/tisane/grand café]

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF 6.50 €

CŒUR FONDANT AU TOBLERONE *fait maison* 8.50 €

Gâteau au chocolat, cœur au Toblerone, fait maison, glace vanille et chantilly

Homemade individual chocolate cake served with ice cream and whipped cream

TARTE CITRON MERINGUE REVISITEE *fait maison* 8.50 €

Crème au citron, brisures de meringue, sorbet citron et biscuit sablée fait maison

Homemade lemon meringue tarte Schuss style!

TARTE AUX MYRTILLES SERVIE AVEC DE LA CHANTILLY 8.50 €

Blueberry Tart, served with whipped cream

CAFE FRAPPE DU SCHUSS 4.50 €

Grand café, sucre de canne, sirop de vanille, glaçons, chantilly

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 9.00 €

Selection of French cheeses



## IRISH COFFEES

9.50 €

IRISH COFFEE : Whisky, café , chantilly

FRENCH COFFEE : Cognac, café, chantilly

ENGLISH COFFEE : Cointreau, café, chantilly

JAMAICAN COFFEE : Rhum, café, chantilly

ITALIAN COFFEE : Amaretto, café, chantilly

OISANS COFFEE : Génépi, café, chantilly

## PARFUMS DE GLACE

1 BOULE 2.50 €

2 BOULES 4.90 €

3 BOULES 7.00 €

CHOCOLAT, VANILLE, CARAMEL, CITRON, CAFÉ, FRAMBOISE,  
NOIX DE COCO, GENÉPI

SUPPLÉMENT COULIS OU CHANTILLY 1 €



## COUPES CLASSIQUES

DAME BLANCHE 7.50 €

3B Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.50 €

2B Glace chocolat & 1B vanille, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 7.50 €

2B Glace café & 1B vanille, un vrai café et chantilly

## COUPES GOURMANDES

BUCHERON 8.00 €

3B glace vanille, Nutella, chantilly

SIGNAL DE L'HOMME 8.00 €

3B Glace vanille, crème de marron, chantilly

MONT ST. MICHEL 8.00 €

2B Glace caramel & 1B vanille, sauce caramel, chantilly

TROPIQUE 8.00 €

2B Glace noix de coco & 1B vanille, sauce chocolat, chantilly



## SPECIALITE DU SCHUSS

LE SCHUSS GLACÉ 8.50 €

2B Sorbet framboise & 1B vanille, meringues, chantilly, noisettes & coulis fruits rouge

## COUPES ALCOOLISES

COLONEL 2B Sorbet Citron, 4cl vodka 9.00 €

GENERAL 2B Glace Vanille, 4cl whisky 9.00 €

DEDANS L'OISANS 2B Glace génépi, 4cl génépi 9.00 €

SERGEANT 2B Glace Vanille, 4cl Baileys 9.00 €

ICEBERG 2B Glace Chocolat, 4cl Get 27 9.00 €

# VIN en BOUTEILLE

**14cl**

**75cl**

## LES BLANCS



Apremont

Vin de Savoie AOP 11%

21 €

Les Caprices d'Antoine

Cotes du Rhône AOP 12.5%

4.50 €

23 €

Chardonnay Les Jamelles

IGP Pays d'Oc 13.5%

24 €

Roussette Altesse

Vin de Savoie AOP 12.5%

26 €

## LES ROSÉS

La Nuit tous les Chats sont Gris

IGP Gard 11.5%

21 €

Domaine de Saint Hubert

Côtes de Provence AOC 12.5%

4 €

23 €

## LES ROUGES

Côtes du Rhône Vieux Clocher

Côtes du Rhône AOC 13.5%

22 €

Villa des Anges Jeff Carrel

Vin de France 14%

24 €

Gamay Jongieux

Vin de Savoie AOP 12.5%

24 €

Domaine de Saint Hubert

Côtes de Provence AOC 13.5%

4.50 €

25 €

Pinot Noir Les Jamelles

IGP Pays d'Oc 13.5%

26 €

Mondeuse Domaine Jacquin

Vin de Savoie AOC 12%

26 €

La Clape Valade Château La Negly

La Clape AOP 13.5%

28 €

Vacqueyras Les Garrigues BIO

Vacqueyras AOP 14%

32 €

Septentrio Cave St-Désirat

Saint Joseph AOP

38 €

## PETILLANTS

Prosecco Riccadonna 11%

5.50 €

27 €

Champagne Grasset Stern BRUT 12%

55 €

# VIN en PICHET

**ROUGE** Côtes du Rhone

**ROSE** Côtes de Provence

**BLANC** Chardonnay

14cl



3.50 €

25cl



5.00 €

50cl



8.00 €

1 litre



15.00 €