SOFTS

Eau Gazéifiée Micro-Filtrée carafe 700ml **4**

Sirop à l'Eau Micro-Filtrée **3**

Limonade Bio Locale bouteille 330ml **5**

Coca Zéro bouteille 330ml **5**

Thé Glacé Maison Infusé aux Fleurs d'Hibiscus **5**
fruits rouges et sirop d'Agave bio

Jus Pommes-Poires ou Jus de Tomates bouteille 250ml **5**

Fresh Citronnade Maison **5**
feuilles de menthe, sirop d'Agave bio, citron vert, citron jaune, limonade bio de Savoie

Jus Green Detox Maison **8**
feuilles d'épinards, citrons verts, pommes Granny céleris branches, concombres

DRY COCKTAILS

SANS ALCOOL MAIS AVEC SAVEURS

Bitter French Spritz **8**
BTTR aux agrumes, eau gazéifiée, orange, romarin

Virgin Spritz Fraises Basilic **9**
JNPR N°3, purée de fraises, sirop de basilic, fraises fraîches, eau gazéifiée

Granny Spritz **9**
JNPR N°1, virgin pétillant aux pommes de Savoie, green jus maison, feuilles de menthe

SPRITZ LOVER

THE COCKTAIL DES BEAUX JOURS

Apérol Spritz **8**
Apérol, bulles, eau gazéifiée, tranche d'orange

Capri **9**
Limoncello, bulles, eau gazéifiée, Cédrat

Hugo Spritz **9**
liqueur de fleur de sureau, bulles, eau gazéifiée, menthe fraîche

Spritz Framboises **9**
framboises fraîches, purée de framboises, bulles jus de citron frais, eau gazéifiée

BIÈRES, CHAMPAGNES WHISKYS & APÉRITIFS

SANTÉ-BONHEUR!

"L'Ours" Bières Bio Locale bouteille 330ml **6**
Blonde, Blanche, IPA Rousse

Whisky PEAT PEAK - Ecosse **10**
exceptionnelle richesse aromatique et fine tourbe

Whisky NATIONALE 10 - France **12**
single malt avec belle couleur dorée et finale fruitée

Whisky SHOKOTSU TOYA - Japon **12**
des notes gourmandes de brioche, de poire

Cidre des Bauges "Beau Jus" bouteille 330ml **6**

Pastis des Montagnes **4**

"Rosé Pamp" Frais et Léger **7**
Côtes de Provence rosé, cascade de glaçons, eau gazéifiée, pamplemousse, romarin

Coupe de Champagne BRUT NATURE **15**
Maison DRAPPIER

Kir Traditionnel Cassis **6**

TAPAS

À PARTAGER OU PAS!

Bol de Frites de Patates Douces *VEGAN* **8**
mayo vegan

Salade de Papaye et Légumes Thaï *VEGAN* *SANS GLUTEN* **12**
cacahuètes grillées, coriandre, Yuzu, vinaigre de riz, sweet chili, huile de sésame, sirop d'Agave bio

Guacamole de Pois Maraichers *VEGAN* *SANS GLUTEN* **13**
légumes croquants, pickles, herbes aromatiques, fleurs

Burrata Crémeuse Entière *VEGGIE* *SANS GLUTEN* **16**
fraises, amandes blanches, sumac, huile de basilic

Grande Focaccia Aux Légumes du Soleil *VEGGIE* **19**
ricotta, olives Taggiashe, jeunes pousses, herbes aromatiques, pickles, tomates confites, huile de citron bio au thym et romarin, fleur de sel, baies

Croquetas de Maïs à la Mexicaine *VEGGIE* **12**
crème aux herbes, citron vert

Coppa Artisanale de Haute-Savoie *SANS GLUTEN* **14**
Maison BAUD à Villaz

DESSERTS

SANS CULPABILITÉ!

Acaï Bowl *VEGAN* *SANS GLUTEN* **9**
baies d'acaï, fraises, bananes, mangues, coco râpée, granola maison au sirop d'Agave flocons et graines, fleurs comestibles

Feuillantine au Chocolat **9**
biscuit craquelin et cacahuètes, entremet et glaçage chocolat noir caramel beurre salé

Tiramisu Aux Fraises Fraîches **9**
appareil léger sans caféine et sans alcool aux citrons bio de Sicile biscuits à la cuillère, sucre rouge

Millefeuille Noisettes **9**
caramélisation de la pâte feuilletée, crème mascarpone au praliné, noisettes entières grillées au sirop d'Agave

Gorgonzola à la Cuillère **9**
endives Carmine, poires de Savoie, noix, baies

Le Brunch du Samedi

SERVICE 11H30 & 13H30

BUFFET À VOLONTÉ

Salés, Sucrés, Boissons Sans Alcool

–

35 euros

Le Menu Semaine

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
HORS FÈRIÉ & JOURS DE FÊTES
DANS LA LIMITE DES DISPONIBILITÉS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
23,50 euros

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT
19,50 euros

LE PLAT DU JOUR
15 euros

Menu Green

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

43 euros

—

LES ENTRÉES

à la carte 15 euros

No Avocado Toast
VEGAN
pain focaccia, guacamole de pois maraichers, légumes verts, Granny Smith, aromates, huile verte

ou

Tarte Fine Flocons d'Avoine et Courgettes Couleurs
VEGGIE
cru-cuit de courgettes, Ricotta montée, pickles d'oignons blancs, herbes du jardin

ou

Ceviche de Daurade *SANS GLUTEN*
salicorne, framboises, groseilles, graines germées, crème d'Isigny, sumac

ou

Vitello Tonnato *SANS GLUTEN*
veau français, câpres à queue, oignons rouges, micro-pousses, fameuse sauce maison

—

LES PLATS

à la carte 25 euros

Curry Vert Thaï, Riz à la Citronnelle
VEGAN *SANS GLUTEN*
légumes couleurs, pousses d'épinards, piment doux, fèves de soja, lait de coco, coriandre, citron vert, noix de cajou

ou

Pachamama Burger, **cornet de frites de patates douces**
VEGGIE *SANS GLUTEN*
pain artisanal local, patty de quinoa-haricots rouges-légumes-cajun, Piquillos, jeunes pousses, crème aux herbes

ou

Mi-Cuit de Thon Rouge Mariné *SANS GLUTEN*
salade de papaye et légumes couleurs, cacahuètes grillées salées, coriandre, Yuzu, sirop d'Agave biologique

ou

Carpaccio de Daurade, **cornet de frites de patates douces**
fraîcheur de fenouil finement tranché, segments d'agrumes, salicorne, pignons, aneth, baies de Timut

ou

Assado de Boeuf Charolais, Chimichuri, Pop-Corn
houmous blanc allégé, tomate, concombre, poivrons Piquillos, croquetas de maïs

ou

Tartare de Boeuf Charolais Taillé au Couteau, **cornet de frites de patates douces**
curry rouge, sésame, soja, gingembre mariné, condiments, ciboulette

—

LES DESSERTS

au choix à la carte

BOISSONS CHAUDES

POUR FINIR VOTRE REPAS

Café Expresso 2

Café Allongé 2

Décaféiné 2

Suppl. Lait ou Lait Végétal 1

Thé des Moines 5
thé noir, thé vert, pétales de fleurs, bleuets, écorces d'agrumes

Infusion Maison Vegan 5
racines de gingembre, curcuma, feuilles de menthe, sirop d'Agave bio

LA CAVE À DIGESTIFS

PROLONGER LE PLAISIR DE L'INSTANT

Le Rhum

HARDY XO - Martinique 12
un rhum d'exception élevé 6 ans dans des ex-fûts de Bourbon où se développent des arômes de vanille et une finale en bouche longue et toute en rondeur

Armagnacs Francais

DARTIGALONGUE - VSOP 9
rond et souple sur des arômes de fruits vanillés

DARTIGALONGUE - Cuvée Millésime 1985 14
millésime sur la légèreté, subtil, aux notes d'épices

Les Whiskys

PEAT PEAK - Ecosse 10
fine tourbe pour une exceptionnelle richesse aromatique

NATIONALE 10 - France 12
single malt avec une belle couleur dorée et une finale fruitée

SHOKOTSU TOYA - Japon 12
faible production sur une île de l'archipel pour un whisky de dégustation aux notes gourmandes de poires

Liqueurs d Eaux de Vie

GET 27 9
liqueur de menthe, glaçons

LIMONCELLO 9
liqueur de citron italienne

GÉNÉPI BIO - Guillaumette 10
fleurs cultivées biologiquement à 2100m d'altitude

POIRE WILLIAM - Etter 12
11kg de poires du Valais sont nécessaires pour produire 70cl d'eau de vie

VIEILLE ORANGE - Etter 12
aux arômes merveilleux d'oranges sanguines de Sicile