

ÉPICE ET TOUT



ÉPICERIE FINE DES ALPES
CAFÉ - PAUSES GOURMANDES - APÉRO TAPAS

LE SALON DE THÉ

*L'ensemble des produits à la carte sont disponibles côté Epicerie Fine ...
Bonne dégustation!*

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

LES CAFÉS

L'Or Vert... *l'Italien torréfié à l'ancienne*

Les Classics

Expresso	2,20 €
Noisette	2,50 €
Allongé	2,60 €
Latté	3,80 €
Double Espresso	4,10 €
Flat White	4,80 €
Cappuccino	5,10 €
Double Cappuccino	6,60 €
Macchiato	5,60 €
Mocaccino (L)	6,80 €
Déca	2,80 €

Supp Lait Végétal 0,60 € / 1,10 €
Avoine ou Amande

Les Aromatisés

Café au ginseng	2,80 €
Café à la vanille	2,80 €
Café à la cannelle	2,80 €



Les Alcoolisés

Le Grog Don Papa	9,00 €
Irish Coffee (L) - 40%	9,50 €
Café Normand (L) - 40%	9,50 €

Les Frappés

Allongé	3,40 €
Latté	4,30 €
Iced Cappuccino	5,60 €

LES CHOCOLATS CHAUDS

Malongo (Lactose)

Les Classics

Chocolat chaud traditionnel (L)	5,20 €	Supplément Chantilly (L)	1,00 €
Chocolat chaud au lait Végétal (L)	6,20 €	Supplément Don Papa	5,00 €



AJOUTEZ DE LA GOURMANDISE À VOS CAFÉS & CHOCOLATS ...

Sirop 0,50 €
Noisette, Vanille de Madagascar, Roulé à la cannelle, Caramel Beurre salé, Citrouille Épicée, Spéculoos, Amaretto, Barbe à Papa

Topping 0,50 €
Chamallow, Oréo, Spéculoos, Fudge



LES FRUITÉS & VINS CHAUDS

Le Citron Chaud	4,00 €	Vin Chaud Traditionnel - 11%	5,50 €
Le Jus de Pomme aux épices	4,50 €	Vin Chaud Alcool Free - 0%	6,50 €
Le Jus d'Orange aux épices	4,50 €		

L'ensemble des produits à la carte sont disponibles côté Epicerie Fine!
Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

LES THÉS


Les Noirs

Noël de Lu Shan	4,50 €
Orange, Amande, Vanille, Cannelle	
Plein d'épices	4,50 €
Épice, Agrumes, Caramel	
Earl Grey Fleur Bleue	5,00 €
Bergamote & Bleuet	
Ceylan Blackwood 	5,00 €
Sri Lanka	
Tarry Lapsang Crocodile	5,00 €
Thé fumé	
Maloom	5,00 €
Népal	
Les 3 Tours	5,00 €
Cassis, mûres, myrtille	

Les Verts

Sencha Long Jing - Chine 	5,00 €
Sencha Kagoshima - Japon 	5,00 €
Jardin d'Himalaya - Inde	5,00 €
Thé vert Darjeeling	
Grand Jasmin Yin Hao	5,00 €
La Maitresse des Épices	4,50 €
Épices & fruits	
Papillon Lune 	4,50 €
Feuilles de citronnelle - écorces de citron - gingembre - réglisse	
Sur les joues	5,00 €
Fruits rouges, pétales de rose	
A Suzhou	5,00 €
Orange, cannelle, pomme, poivre rose	
Hanami	5,00 €
Fleur de cerisier, amande	
Douce Incandescence 	5,00 €
Fruits rouges, pomme, épices	
Menthe	4,50 €

Le Maté

Stimulant et antioxydant naturel	
5 Agrumes 	4,00 €
Vert	5,00 €
Citron	5,00 €

Le Wulong

Appelé « thé bleu vert » - partiellement fermenté	
Ylang Ylang 	4,50 €
Pétales de Neige	4,50 €
Caramel & Noix de coco	
Les 4 Souveraines d'Orient	4,50 €
Figue, Datte, Raisin, Prune	
Souvenirs d'Égypte	4,50 €
Rose, Jasmin, Hibiscus, Figue, Prune, Datte	

Les Thés Blancs

Entre thé vert et thé bleu - très faiblement oxydé	
Lune Blanche 	5,50 €
Orange, Pomme, Épices & Poivre Rose	
Rose de Damas 	5,50 €
Châtaigne Blanche	5,50 €
Châtaigne, Vanille, Chocolat Blanc	
La Cavalière à la Licorne	5,50 €
Bergamote	

Le Chaï

Chaï	5,00 €
Chaï latté	5,50 €
Lait végétal	6,10 €
Version frappée	+ 0,50 €

Le Matcha


	
Matcha Latté	6,00 €
Lait végétal	6,60 €
Version frappée	+ 0,50 €

Le Ube

	
Ube Latté	6,50 €
Lait végétal	7,10 €
Version frappée	+ 0,50 €

ROOÏBOS & INFUSIONS

Les Rooïbos

Riche en antioxydants	
Bourbon 	5,00 €
Vanille	
Noël au Céderberg	5,00 €
Cannelle, gingembre, orange, hibiscus	
Lanternes d'or	5,00 €
Mirabelle	

Les Infusions

Comme une Image 	5,00 €
Anis, Fenouil, Verveine, Menthe Poivrée, Réglisse	
Thym Thym aux Hurtières 	4,50 €
Thym Serpillet & thym citronné	

Les Infusions (suite)

Citron Gingembre 	5,00 €
Belles de Nuit 	5,00 €
Verveine, Tilleul	
Fonte des Neiges 	4,50 €
Menthe, Cassis, Saugé, Ortie	
Eau de Fruits 	5,00 €
Myrtille, Hibiscus	
Verveine Citronnée 	4,50 €
Menthe Poivrée	5,00 €

ÉPICE ET TOUT



ÉPICERIE FINE DES ALPES
CAFÉ - PAUSES GOURMANDES - APÉRO TAPAS

LE BAR

L'ensemble des produits à la carte sont disponibles côté Epicerie Fine ...

Bonne dégustation!

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

LES SOFTS

Les Eaux

Eau de Bonneval plate - 50cl	3,50 €
Eau de Bonneval gazeuse - 50cl	4,00 €
Eau de Bonneval plate - 1l	6,00 €
Eau de Bonneval gazeuse - 1l	7,00 €




Les Sirops à l'eau




Nos Traditionnels <i>Grenadine, Framboise, Cerise, Pêche, Menthe, Pamplemousse Rose, Citron, ou Orgeat</i>	2,90 €
---	--------




Nos originaux <i>Myrtille, Mojito, Sureau, Coquelicot ou Lavande-Lavandin</i>	3,50 €
--	--------

Sirop à l'eau Gazeuse	+ 2,00 €
-----------------------	----------

Les Sodas

Cola Yaute - 33cl 	4,80 €
Tonic Yaute - 33cl	4,80 €
Tonic Alpin aux plantes de Montagne 	4,80 €
Diabolo - 33cl	4,80 €
Orangina - 33cl	4,80 €
Ginger Beer - 33cl 	5,20 €




Yaute & Tea - 33cl 	4,80 €
Thé glacé & à la rose Bao Bao - 33cl 	5,00 €
Infusion Givrée Menthe Sureau - 33cl 	5,00 €

Limonade - 33cl 	4,80 €
Lim'O Myrtilles - 33cl 	5,00 €
Limonade Clownette Hibiscus - 33cl 	5,00 €
Limonade Grenade Fleur de Sureau - 27,5cl	5,00 €
Limonade Orange Sanguine - 27,5cl	5,00 €

Les Pétillants à partager.....

Pétillant aux Pommes Bio - 75cl	6,60 €
Le Moukipic Rosé - 75cl <i>Jus de Raisin gazéifiée de la Maison Estoublon</i>	10,50 €

Les Jus de Fruits

Pomme - 33cl 	4,50 €
Poire - 33cl	4,50 €
Pomme Framboise - 33cl 	5,10 €
Pomme Myrtille - 33cl 	5,90 €
Orange - 33cl	4,50 €
Tomate - 25cl	5,50 €
Ananas - 25cl	5,50 €
Nectar d'Abricot - 33cl	5,50 €
Nectar de Fraise - 25cl	5,50 €
Nectar de Myrtille - 25cl	5,50 €

Les Milkshake..... (L)

Glace du moment + sirop	
Sirops Traditionnels	5,50 €
Sirops Gourmands <i>Barbe à Papa, Noisette, Vanille de Madagascar, Roulé à la Cannelle, Caramel Beurre Salé, Citrouille Épicée, Spéculoos, Amaretto</i>	6,00 €
Lait Avoine ou Amande	+ 1,50 €

Les Kombuchas

La boisson fermentée à base de thé & remplie de bonnes bactéries!	
Fumé - 33cl	5,50 €
Pomme - Coing & Verveine - 33cl	5,50 €
Cassis & Menthe poivrée - 33cl	5,50 €
Badiane & Romarin - 33cl	5,50 €

Les Smoothies

Le Vitaminé <i>Pomme - Kiwi - Citron - Menthe - Lait d'Avoine</i>	7,00 €
L'Énergisant <i>Orange - Carotte - Citron - Gingembre - Lait d'Amande</i>	7,00 €
Le Green Détox <i>Concombre - Pousses d'épinard - Pomme - Basilic</i>	7,00 €
Le Red Détox <i>Betterave - Carotte - Pomme - Huile d'olive</i>	7,50 €
Le Blackerry <i>Mûres - Pomme - Banane - Lait d'Avoine</i>	8,50 €
Le Gourmand <i>Banane - Ananas - Pomme - Lait de Coco</i>	8,00 €
L'Exotique <i>Mangue - Passion - Pomme - Lait de Coco</i>	8,50 €

L'ensemble des produits à la carte sont disponibles côté Epicerie Fine!
Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

LA BIÈRE PRESSION

Brasserie du Mont Blanc

	25 cl	50 cl
La Blonde du Mont Blanc - 5,8%	4,00 €	7,50 €
La Blanche du Mont Blanc - 4,7%	4,20 €	8,00 €
Bière au sirop - 5,8%	4,10 €	7,60 €
Picon Bière - 18%	4,80 €	9,20 €
Panaché - 5,8%	4,00 €	7,50 €
Monaco - 5,8%	4,20 €	8,00 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Brasserie Les Funambules - 33cl



Minus - French Lager - 5% Bière légère, sèche et désaltérante brassée au malt et houblon français	7,00 €
Mr Tree - Lager au Sapin - 5% Lager brassée avec du malt français et un mélange d'HE de sapin et d'épicéa - Parfum boisé, résineux aux notes de citron	7,00 €
Miss Tigrie - Hazy Pale Ale - 5,5% Bière légère aux arômes d'agrumes et de quelques notes florales & exotiques	7,00 €
Jojo l'Alpin - Cold IPA - 6% Brassée avec du malt français et fermentée avec une levure de lager - Notes d'agrumes et de fruits exotiques	7,00 €
Sarah La Zinzin - Scottish Ale avoine & sarrasin - 5% Bière ambrée, ronde et maltée au sarrasin et à l'avoine	7,00 €
Loulou - Pastry Stout - 6,5% Bière forte et épaisse aux notes de cacao et de vanille - Un hommage à Loulou Dufour, chambérien qui inventa la truffe au chocolat!	7,00 €
Lord Dubuc - Stout - 6% Bière noire aux arômes de café, de pruneau et de fruits à coque	7,00 €

Brasserie du Mont Blanc - 33cl

La Bleue aux Myrtilles - 5,8%	8,00 €
La Verte au Génépi - 5,9%	8,00 €
La Rousse - 6,5%	8,00 €

Brasseurs Savoyards

Bière Blonde sans alcool - 33cl	5,70 €
---------------------------------	--------

LES CIDRES

	33 cl		75 cl
Génépi - 2,5%	6,00 €	Cidre Brut - 2,5%	11,35 €
Myrtille - 2,5%	6,00 €	Cidre Doux - 4,5%	11,35 €

L'ensemble des produits à la carte sont disponibles côté Epicerie Fine!
Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

LES VINS BLANCS

SAVOIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	2,5 cl
Apremont Sélection - Domaine Blanc - 11,5%	21,00 €	7,00 €
Roussette - Domaine Blanc - 13%	28,00 €	8,00 €
Chignin Bergeron Les Terrasses - Domaine Quenard - 13,5%	37,50 €	9,00 €

VAL DE LOIRE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Quincy - Domaine Mardon - 13,5%	31,00 €	8,50 €

BOURGOGNE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Chablis Vieilles Vignes - Domaine Damppt Frères - 12,5%	41,00 €	9,50 €
Pouilly Fuissé Belles Dames Domaine Renaud - 13%	48,00 €	
Fixin Champs des Charmes Domaine Berthaut-Gerbey - 13%	55,00 €	
Saint Romain - Domaine Douhairet Porcheret - 13%	68,00 €	

ALSACE - Domaine Weinbach

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Riesling Théo - 13,5%	39,50 €	9,50 €
Gewurztraminer Les Treilles des Loups - 14%	39,50 €	9,50 €
Gewurztraminer Grand Cru Furstentum - 14%	83,50 €	

ITALIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Pinot Griggio delle Venezie DOC - Dom Guerrieri Rizzardi - 12,5%	35,00 €	9,00 €
Soave Classico DOC Cuvée XX - Dom Guerrieri Rizzardi - 12,5%	35,00 €	

LES VINS ROSÉS

SAVOIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Willy - Domaine Blanc - 12%	16,50 €	6,50 €

L'ensemble de nos bouteilles sont disponibles côté Epicerie Fine!

LES VINS ROUGES

SAVOIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Pinot de Jongieux - Domaine Barlet - La Cave du Prieuré - 12,5%	28,00 €	8,00 €
Mondeuse - Domaine Barlet - La Cave du Prieuré - 12,5%	30,00 €	8,50 €

CÔTES DU RHONE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Côtes du Rhône Tradition - Domaine du Séminaire - 14%	27,00 €	8,00 €
Saint Joseph RoRée - Domaine Louis Cheze - 13%	39,00 €	
Château Neuf du Pape - La Bastide St Dominique - 15%	51,00 €	
Côte Rôtie Drevon - Domaine des Rosiers - 13,5%	78,00 €	

BORDEAUX

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Moulis - Château Biston - Domaine Barbarin - 13%	34,90 €	8,00 €
Saint Émilion - Château Faurie La Rose - 14%	42,00 €	
Pessac Léognan - Domaine Latour Martillac - 14,5%	95,00 €	

BOURGOGNE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Mercurey - Domaine Juillot - 13%	46,00 €	
Fixin Les Crais - Domaine Berthaud Gerbey - 13%	55,00 €	
Gevrey Chambertin Vieilles vignes - Domaine Humbert - 13%	124,00 €	

ITALIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Bardolino Classico DOC Cuvée XV - 13,5%	37,20 €	10,00 €
Amarone Classico DOCG 3 Cru - 16%	117,00 €	

L'ensemble de nos bouteilles sont disponibles côté Epicerie Fine!

LES APERITIFS

Kir - 12,50cl - 16%	7,20 €
<i>Crème de Savoie: Cassis - Myrtille - Framboise - Châtaigne ou Pêche - Mûre</i>	
Apéritif de Fruits - 4cl - 15%	5,00 €
<i>Framboise - Myrtille - Noix</i>	
Pastis Savoyard Jeevro - 2cl - 45%	5,00 €
Vermouth Dolin - 4cl - 16,90%	5,00 €
<i>Blanc ou Rouge</i>	
Chambérizette - 4cl - 16%	5,00 €
<i>Apéritif de fraise</i>	
Bonal Dolin - 4cl - 16%	5,00 €
<i>Gentiane & Quina</i>	
Bitter Dolin - 4cl - 16%	5,00 €

LES SPIRITUEUX

Whisky Tullibardine 225 - 4cl - 43%	9,50 €
Whisky Ecosais Sauternes finish	
Rhum Savanna - Le Must - 4cl - 45%	10,50 €
Rhum traditionnel vieux	
Gin Savoyard Jeevro - 4cl - 45%	8,50 €
Génépi Jeevro - 4cl - 40%	7,50 €
La Raphaëlle - 4cl - 45%	8,00 €
Sapinette Jeevro - 4cl - 40%	8,00 €
Hysope Jeevro - 4cl - 40%	8,00 €
Menthe Jeevro - 4cl - 40%	8,00 €
Thym Citronné Jeevro - 4cl - 40%	8,00 €
Limoncello à la verveine des Alpes - 4cl - 25%	7,00 €
Alpine Cream Nature - 4cl - 17%	5,00 €
Alliance de lait de Savoie et de Génépi des Alpes	
Alpine Cream Vanille - 4cl - 17%	5,00 €
Alliance de lait de Savoie et de Génépi des Alpes	

L'ensemble de nos bouteilles sont disponibles côté Epicerie Fine!

LES CREMANTS & CHAMPAGNES

CREMANT DE SAVOIE

	Bouteille	Verre
	75 cl	12,5 cl
Altadia Brut - Domaine Blanc - SAVOIE - 12,5%	26,50 €	8,00 €

CHAMPAGNES

	Bouteille
	75 cl
Bollinger Spéciale Cuvée - 12%	69,00 €
Bollinger Rosé - 12%	95,00 €
Ayala Brut Majeur - 12%	45,00 €

LES COCKTAILS

Le Bonal tonic - 20cl - 16% 8,00 €
Gentiane Dolin et tonic

Le Gin tonic - 20cl - 16% 9,00 €
Gin Jeevro et tonic

Le London Mule - 20cl - 16% 11,00 €
Gin Jeevro , jus de citron et Gingerbeer

LES SPRITZ ...

Le Savoyard - 20cl - 16% 11,00 €
Bitter Dolin - Altadia - Eau gazeuse de Bonneval

L'Italien - 20cl - 25% 12,00 €
Limoncello à la verveine des Alpes - Altadia - Eau gazeuse de Bonneval

Le Girly - 20cl - 16% 11,00 €
Chambérisette - Altadia - Eau gazeuse de Bonneval

Le Blueberry - 20cl - 16% 11,00 €
Apéritif de Myrtille - Altadia - Eau gazeuse de Bonneval

LES MOCKTAILS

Le Spritz Petit Béret - 20cl 14,00 €
Orange Spritz - Blanc de blanc - Eau gazeuse de Bonneval

Le Virgin London Mule - 20cl 12,00 €
Botanic - Jus de citron - Ginger beer

L'ensemble de nos bouteilles sont disponibles côté Epicerie Fine!

ÉPICE' ET TOUT



ÉPICERIE FINE DES ALPES
CAFÉ - PAUSES GOURMANDES - APÉRO TAPAS

LES PAUSES GOURMANDES

*L'ensemble de nos plats sont disponibles en consommation sur place
ou à emporter...*

Bonne dégustation!

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

NOS PETITS DEJEUNERS

Servis jusqu'à 11h00

LES VIENNOISERIES & GOURMANDISES..... (G-L-O)

Croissant	1,20 €
Pain au chocolat	1,50 €
Canelé	2,00 €
Madeleine	2,50 €
Beignets fourrés aux fruits rouges (les 3)	3,00 €
Cookie aux pépites de chocolat au lait (So)	3,50 €

Granola Maison au lait	7,00 €
Granola Maison au fromage blanc	7,50 €
Granola Maison au lait végétal	8,00 €

(G - FC - L)

Pancakes Maison - Nappage au choix (O-G-L)	7,50 €
<i>Caramel - Chocolat Noir - Chocolat Blanc - Sucre vanillé - Miel de Peisey - Sirop d'érable ou Spéculoos</i>	
Topping	0,50 €
<i>Chamallow - Oréo - Spéculoos - Fudge</i>	

Baguette Beurre & Confiture de Savoie	4,00 €
<i>Framboise ou Myrtille</i>	

LES ŒUFS

Œufs brouillés (O)	7,00 €
Œufs brouillés Coppa de Savoie façon bacon (O)	8,50 €
Œufs brouillés - Fromage & Coppa de Savoie façon bacon (O-L)	9,50 €
Muffin crème d'Avocat & Œufs brouillés - Salade (G-L-O-M)	13,50 €

SUR LE POUCE, À TOUT MOMENT

SANDWICHES DES ALPES & SALADE FRAICHEUR..... (G-L-M)

Pain Baguette graines de pavot + beurre & salade:	
Jambon Blanc & Tomme de Savoie	11,50 €
Jambon Cru & Bleu d'Aoste	12,50 €
Jambon Cru & Beaufort AOP	13,00 €
Truite fumée & avocat citronné (P)	13,50 €

PANINIS DES ALPES & SALADE FRAICHEUR (G-L-M)

Jambon Blanc & Raclette	13,00 €
Lonzo & Bleu	14,50 €
Courgettes, tomates séchées, champignons & Fontina	15,00 €

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

Liste des Allergènes: Œuf (O) - Lait (L) - Gluten (G) - Arachides (A) - Soja (So) - Fruits à coque (FC) - Moutarde (M) - Sésame (Se) - Céleri (Ce)
Poisson (P) - Crustacés (Cr) - Mollusques (Mo) - Lupin (Lu) - Sulfites (Su)

LES DEJEUNERS

Servis de 12h00 à 14h30

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Velouté du jour, Croutons de pain maison & Dés de beaufort AOP (L-G)	11,00 €
Plat du jour	19,00 €
Cheesecake du Jour	10,00 €

NOS PLATS

Œuf parfait, Mousse de Petits pois, Chorizo grillé, (L-O) Champignons de Paris, Comté	14,50 €
Club Sandwich revisité - Pommes de Terre au four & Salade (G-L-O-M) <i>Longe de porc - Jambon blanc - Tomme de Savoie - Œuf brouillé - Tomates - Crème de Beaufort</i>	22,00 €
Cordon Bleu Maison à la Raclette aux Poivres, (M-G-L) Ecrasé de Pommes de Terre & jus de Volaille	24,00 €
Ravioles Maison au confit de Canard, Ricotta, Tomates Séchées (G-L) Crème de Parmesan et chips de fromage	24,50 €
Risotto de Champignons à la crème de Bleu d'Aoste & Chips de Speck (L)	22,00 €

MENU ENFANT..... jusqu'à 12 ans (G-O-L)

Tenders de Poulet Maison - Accompagnés de: Pommes de terre au four, Riz ou Orzo (G) 10,00 €
1 Gourmandise - 1 sirop traditionnel

NOTRE POKE - BAR Composez votre bowl selon vos envies!

7 ingrédients au choix: 1 protéine + 1 féculent + 5 légumes/fruits (M) 18,00 €

LA PROTEINE : Poulet Thym Citron
Truite fumée (P)
Œuf brouillé (O)
Chiffonnade de jambon blanc
Lentilles Raz El Hanout

LE FECULENT : Orzo (G)
Riz Noir
Quinoa
Patate Douce rôtie

LES LÉGUMES : Concombre façon tzatziki (L)
Carottes citronnées
Choux Rouge
Betteraves snackées
Courgettes aux herbes
Brocolis au Paprika

Aubergines Roties
Champignons poêlés
Poivrons grillés
Avocat
Pomme

SUPP FROMAGE - 1,50 € : Beaufort AOP (L)
Comté (L)
Pecorino Rosso (L)
Bleu d'Aoste (L)

INGREDIENT SUPP - 1€

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

Liste des Allergènes: Œuf (O) - Lait (L) - Gluten (G) - Arachides (A) - Soja (So) - Fruits à coque (FC) - Moutarde (M) - Sésame (Se) - Céleri (Ce)
Poisson (P) - Crustacés (Cr) - Mollusques (Mo) - Lupin (Lu) - Sulfites (Su)

Viandes d'origine France & UE

LES PLAISIRS SUCRÉS

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Flan Vanille Cookie Maison aux pépites de chocolat (G-L-O)	8,50 €
Moelleux au chocolat & ganache Spéculoos (L-O)	9,00 €
La Brioche Perdue de Manon & son pralin	11,00 €
Tartelette aux Myrtilles revisitée	12,00 €

LES PETITES GOURMANDISES

Canelé	2,00 €
Madeleine	2,50 €
Beignets fourrés aux fruits rouges (les 3)	3,00 €
Cookie aux pépites de chocolat au lait	3,50 €

LA FONDUE AU CHOCOLAT.....

Pour 2 personnes	12,00 €
Accompagnée de Brioche Maison, Banane, Pomme, Orange & Ananas	

NOS CRÊPES

Cassonade / Cassonade Cannelle	4,00 €
Cassonade & citron	4,50 €
Nutella	5,00 €
Caramel Beurre Salé	5,00 €
Confiture de Savoie	5,50 €
Framboise - Myrtille - Gelée Pomme Génépi	
Châtaigne	5,90 €
Lait	5,90 €



AJOUTEZ DE LA GOURMANDISE À VOS GLACES & CRÊPES

CHANTILLY (L)	1,00 €
COULIS: Spéculoos - Chocolat noir - Chocolat Blanc - Caramel	0,50 €
TOPPING: Eclats de Spéculoos - Chamallow - Oréo - Fudge	0,50 €



Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

Liste des Allergènes: Œuf (O) - Lait (L) - Gluten (G) - Arachides (A) - Soja (So) - Fruits à coque (FC) - Moutarde (M) - Sésame (Se) - Céleri (Ce)
Poisson (P) - Crustacés (Cr) - Mollusques (Mo) - Lupin (Lu) - Sulfites (Su)

LES APÉROS GOURMANDS

Servis de 18h00 à 20h00

NOS TAPAS

Q D'Cônes & concassé de tomate sur toast de tapenade maison (G - FC)	10,00 €
Duo de caviars: Aubergine / Tomate ou Poivron / Artichaud (G)	11,00 €
Sticks de Raclette fumée et sauce Pilipili (L - O - G - FC)	12,00 €
Arancini aux champignons et vacherin de Savoie (L - G - Se)	12,00 €

NOS PLANCHES

	2 personnes	4 personnes
Charcuterie (G - FC)	16,00 €	28,00 €
Fromage (G - L - FC)	18,00 €	32,00 €
Mixte (G - L - FC)	24,00 €	38,00 €

NOS MINIES - FONDUES ITALIENNES POUR 2 (G - L)

Fondue à la Fontina	16,00 €
Fondue au vin Mulher Thurgau	18,00 €
Fondue à la Truffe	21,00 €

Servies avec des croutons de pain

ET DANS LES RAYONS D'ÉPICE'ET TOUT !

Gourmandises à partager sur place

Choisissez parmi nos produits disponibles coté Épicerie Fine:

Saucissons
Terrines
Tartinables
Verrines
Tapéades
Biscuits....

Nous vous les tranchons, préparons, agrémentons!

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

Liste des Allergènes: Œuf (O) - Lait (L) - Gluten (G) - Arachides (A) - Soja (So) - Fruits à coque (FC) - Moutarde (M) - Sésame (Se) - Céleri (Ce)
Poisson (P) - Crustacés (Cr) - Mollusques (Mo) - Lupin (Lu) - Sulfites (Su)

ÉPICE ET TOUT



ÉPICERIE FINE DES ALPES
CAFÉ - PAUSES GOURMANDES - APÉRO TAPAS

TAKE-AWAY

*Pré-commande par téléphone, SMS.... +33(0)6 70 22 50 67
ou sur notre page Click & Collect.... www.epiceettout.com*

Commande directe au comptoir...

A très vite!

LES SANDWICHS & PANINIS.....

SANDWICHS DES ALPES (G-L)

Pain Baguette graines de pavot + beurre & salade:

Jambon Blanc & Tomme de Savoie	7,50 €
Jambon Cru & Bleu d'Aoste	8,50 €
Jambon Cru & Beaufort AOP	9,00 €
Truite fumée & Avocat citronné (P)	9,50 €

PANINIS DES ALPES (G-L)

Jambon Blanc & Raclette	9,00 €
Lonzo & Bleu de Gex	9,50 €
Courgettes, tomates séchées, champignons & Fontina	10,00 €

PACK PIC-NIC

Boisson au choix : Eau de Bonneval Plate	Biscuit au choix : Cookie
Eau de Bonneval Gazeuse	Madeleine
Limo' Myrtille	Canelé
Cola en canette	Beignets aux fruits rouges

LE PACK SANDWICH: 14,50 €

Sandwich au choix: Jambon Blanc/Tomme de Savoie IGP
Jambon cru de Savoie / Beaufort AOP

Batônnets de carottes citronnées

LE PACK BOWL: 21,50 €

Composez votre Poke-Bowl: 1 protéine + 1 féculent + 5 légumes/fruits

Pain & vinaigrette

LES PLANCHES APÉRO

	2 personnes	4 personnes
Charcuterie (G-FC)	16,00 €	28,00 €
Fromage (G-L-FC)	18,00 €	32,00 €
Mixte (G-L-FC)	24,00 €	38,00 €

Merci de nous signaler toute allergie lors de votre commande

Liste des Allergènes: Œuf (O) - Lait (L) - Gluten (G) - Arachides (A) - Soja (So) - Fruits à coque (FC) - Moutarde (M) - Sésame (Se) - Céleri (Ce)
Poisson (P) - Crustacés (Cr) - Mollusques (Mo) - Lupin (Lu) - Sulfites (Su)

LES KITS RACLETTE

+/- 220g de fromage par personne

	Tarif par personne
LA TRADITIONNELLE: Raclette Nature IGP & Raclette fumée	14,50 €
L'AIL DES OURS: Raclette Nature IGP & Raclette à l'Ail des Ours	15,00 €
LA 3 FROMAGES au choix: Raclette Nature IGP - Fumée - Ail des Ours Raclette au Poivre - Tomme de Savoie IGP - Abondance AOP - Morbier Fontina d'Alpage - Fondante de Brebis - Bleu de Gex - Bleu d'Aoste	16,50 €
Supplément 100g de Raclette Truffée	6,00 €

TOUTES NOS RACLETTES SONT ACCOMPAGNÉES DE 5 CHARCUTERIES DES ALPES

*Jambon Blanc - Jambon Cru - Rosette - Coppa - Viande séchée de bœuf
Chiffonnade de Jambon truffé ou mortadelle à la Truffe: 4 €/pers en sus*

LES KITS FONDUES

+/- 250g de fromage par personne

	Tarif par personne
LA TRADITIONNELLE: 60% Beaufort 6 mois AOP 20% Comté 20% Emmental de Savoie IGP	12,00 €
LA GOURMANDE: 40% Beaufort 6 mois AOP 40% Abondance AOP 20% Emmental de Savoie	13,00 €
LA MOITIÉ-MOITIÉ: 50% Emmental de Savoie IGP 50% Vacherin Fribourgeois	14,50 €
Nous proposons en supplément: Vin blanc de Savoie - 11,5% - 37,5 cl	6,50 €
Pâtes à Fondue (le paquet de 300g)	5,95 €



ÉPICE' ET TOUT

ÉPICERIE FINE DES ALPES

CAFÉ - PAUSES GOURMANDES - APÉRO TAPAS

Afin de toujours nous améliorer,
partagez votre expérience parmi nous

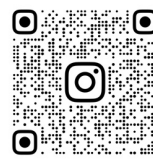


VOTRE AVIS COMPTE

Restons connectés



www.epiceettout.com



EPICE_ET_TOUT_CAFE



Les Cristaux Blancs - Plan Peisey - 73 210 Peisey-Nancroix

☎ +33 (0)6 70 22 5067

contact@epiceettout.com