

La Brasserie

Après déjeuner – After lunch

Le Salé

Planche de Charcuterie ou de Fromages ou Planche Mixte de Savoie	23€
<i>Local Charcuterie Board or local Cheese Board or Mixed Board</i>	
Petite Planche, Fromages ou charcuterie ou mixte	12€
<i>Local Charcuterie or cheese or mixed board - small size</i>	
Tarte au Beaufort, salade	18€
<i>Pie with Beaufort Cheese, salad</i>	
Assiette de frites	8€
<i>Plate of french fries</i>	
Saucisson de Savoie à partager (200g) Nature ou au Beaufort	8€
<i>Savoy sausage to share</i>	

Le Sucré

Tarte aux Myrtilles, crème fouettée	9€
<i>Blueberries Pie, whipped cream</i>	
Crumble pomme-framboise	9€
<i>Apple-raspberry crumble</i>	
Fondant au Chocolat, crème fouettée	8€



Les Glaces

BOULES SORBETS ET GLACES ARTISANALES ALTIFLORE

1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€ - supplément crème fouettée 1€

Parfums: Myrtille, Citron, Poire, Vanille, Caramel, Marron, Chocolat, Framboise, Génépi

(Blueberry, Lemon, Pear, Vanilla, Caramel, chestnut, Chocolate, Raspberry, Génépi)

LES COUPES

Coupe Mont Blanc : boules de glace - vanille, chocolat, marron **10€**
sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée (ice cream : vanilla, chocolate, chestnut - chocolate sauce, almonds, whipped cream)

Coupe Roselend : boules génépi - myrtille - vanille, crème fouettée **10€**
Accompagné d'un petit shooter de génépi (1.5cl)
(Blueberry sorbet, génépi & vanilla ice cream, whipped cream + little génépi shooter)

Coupe Myrtilles : boules myrtille, coulis de myrtille, myrtilles sauvages **12€**
amandes effilées et crème fouettée
(blueberry sorbet, coulis, almonds, whipped cream)

Les Gaufres

Sucre Sugar **4,50€**

Pâte à tartiner chocolat Hazelnut chocolate cream **6,50€**

Confiture de myrtilles Blueberries jam **6,50€**

Supplément crème fouettée : 1€



Prix nets, service compris.

Informations allergènes sur demande