

TELEPHERIQUE CAFÉ

Une cuisine Maison à base de produits frais...

Pour Commencer ou à Partager

Pizza Apéro, un peu de tomate, un peu d'huile de truffe et quelques herbes	14 €
<i>Pizza Apéro, tomato with a drop of truffe oil, and herbes</i>	
Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella : <i>Pizza with tomato and mozzarella</i>	15 €
Pizza Capricieuse : Tomate, Jambon Mozzarella : <i>Pizza with tomato, ham and mozzarella</i>	17 €
Sucettes de Reblochon Panées <i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	16 €
Potage de Légumes, Croutons et Vieux Comté <i>Vegetable soup with old Comté cheese</i>	18 €
Planche de nos meilleures Charcuteries <i>Cured ham an</i>	24 €
Viande des Grisons <i>Swiss cured beef</i>	24 €
Pata Negra (Jambon Ibérique 36 mois d'affinage) <i>Pata Negra ham</i>	29 €
Gravelax de Saumon, Crème fouettée à l'Aneth et Piment d'Espelette	24 €
<i>Home made Salmon gravelax with dill cream and Espelette pepper</i>	
Huîtres Marenne Oléron, Fine de Claire n°2 <i>Oysters</i>	Les 6 : 18 €
<i>Selon Arrivage</i>	Les 12 : 35 €

Les Salades XL

Salade Californienne : Crevette, Gravlax de Saumon, Pamplemousse et Guacamole	26 €
<i>Shrimp, salmon, grapefruit and guacamole</i>	
Salade Bonne Mine : Quinoa et Boulgour aux Saveurs d'Asie	22 €
<i>Quinoa, bulgur, small vegetables and fresh Coriander</i>	
Salade du Télé : Poulet Pané, Légumes croquants et Tomme de Savoie	24 €
<i>Green Salad, breaded chicken, tomato, carrot, courgette and Tomme de savoie cheese</i>	
Salade du Comptoir : Salade, Beaufort, Jambon Cru et Noix	19 €
<i>Green Salad, Raw ham and Beaufort cheese with walnuts</i>	

Les Tartares - Servis avec des frites et Salade verte *Tartars (served with French fries and green*

Tartare de Saumon « Label Rouge », Gingembre, Coriandre et Citron Vert	29 €
<i>Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime</i>	
Tartare de Bœuf (Cœur de Rumsteak) préparé par nos soins	27 €
<i>Steak tartar, freshly minced</i>	
Tartare de Bœuf poêlé à cheval (œuf au plat) <i>Steak tartar as above, served with a fried egg</i>	29 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne, Tomate, basilic, huile d'olive et Parmesan	28 €
<i>Spicy Beef tartar, tomato, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese</i>	

Les Viandes & Les Spécialités de la Maison

Accompagnement: Gratin Dauphinois ou poêlée de légumes du jour., salade ou frites

Served with Dauphinois gratin or pan fried vegetables of the day or French fries

Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine Viande « Savoie » 180 g (+/-) <i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	26 €
Entrecôte “Origine France” 240 g (+/-) Entrecote origin France	31 €
Filet de Bœuf “Montbéliarde” de notre Région 190 gr (+/-) “Montbéliarde” Beef Filet	42 €
Hamburger Savoyard au Reblochon, Viande : Origine « France » <i>Savoyard hamburger beef with Reblochon cheese</i>	25 €
Côtelettes d’Agneau grillées au Romarin <i>Grilled Lamb chops</i>	31 €
Suprême de Poulet Grand-mère <i>Chicken « Façon Grand-mère »</i>	29 €
Aiguillette de Poulet à la « Thai » <i>Strips of free range Thai Chicken</i>	28 €
Wok de Gambas à la noix de Coco et Gingembre Frais <i>Wok of prawns with coconut milk and fresh ginger</i>	30 €
Rognons de Veau aux Morilles <i>Veal kidneys with morels</i>	29 €
Gratin de Collerettes au Jambon Truffé (Artisanal), gratiné au Vieux Comté <i>Pasta gratin with truffled ham and old Comté cheese</i>	25 €
Légumes Croquants à la Noix de Coco et Curry <i>Vegetables with coconut milk and curry sauce</i>	19 €
Tartiflette et Salade Verte au Noix <i>Tartiflette and green salad with walnuts</i>	24 €
Boite Chaude « Fondant du Val d’Arly » Charcuterie, Pomme de Terre et Salade verte au Noix <i>« Val d’arly » cheese « Hot Box » served with cured ham, potatoes and green salad with walnuts</i>	32 €

Les Sauces (Servies à part) *Sauce, served separately*

Morilles <i>Morels Sauce</i>	8 €
Poivre Vert <i>Green Pepper Sauce</i>	4 €
Roquefort <i>Roquefort Sauce</i>	6 €

La Carte du Petit Trappeur *(The Little Trapper menu for children under 11)*

Accompagnement: Frites, Poêlée de Légumes du jour ou Salade

Served with French fries or vegetables of the day or Green Salade

Steack haché Frais, Origine “Savoie ” 125 gr (+/-) <i>Fresh home minced beef burger</i>	5 €
Blanc de poulet Pané façon « Nuggets » <i>Breaded farm chicken</i>	15 €
Jambon Blanc Artisanal de Montagne servi avec des Frites ou des Pâtes <i>French fries or Pasta with cooked ham</i>	13 €
Petit Filet de Bœuf “Montbéliarde” 90 gr (+/-) <i>Small beef filet</i>	21 €
Pâtes à la sauce Tomate <i>Pasta with a tomato sauce</i>	13 €
SUPPLEMENT DESSERT POM’POTES + KINDER SURPRISE 5 €	

Les Fromages *Cheeses*

Assortiment de 3 Fromages de nos Alpes de la Coopérative Fruitière du Val d'Arly <i>Assortment of 3 cheeses from our region</i>	14 €
---	-------------

Les Desserts *Homemade desserts*

Croustillant Praliné Chocolat <i>Crispy chocolate praline dessert</i>	10 €
Crème Brulée au Génépi <i>Génépi Crème brulée</i>	9 €
Baba au Rhum, Crème légère aux Agrumes <i>Rum baba and light citrus cream</i>	11 €
Tarte fine aux Pommes <i>Thin apple pie</i>	10 €
Ananas Confit, Crumble et glace Coco <i>Candied pineapple, crumble coconut ice cream</i>	10 €
Nougat glacé et coulis de Fruits rouges <i>Frozen nougat mousse and red fruit coulis</i>	10 €
Mousse au Chocolat Noir <i>Chocolate mousse</i>	9 €
Petit Pot de Glace Bio - Parfum : Vanille , Citron, Caramel salé et Framboise <i>Small jar of organic ice cream : Vanilla, Raspberry, salted caramel and Lemon</i>	8 €
Café ou Thé Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	11 €

Le Petit Déjeuner (de 8h à 11h) *Breakfast (served from 8am to 11am)*

Petit Déjeuner Continental <i>Continental breakfast</i>	14 €
Thé ou chocolat ou café (expresso ou long), Jus d'Orange, Pain, beurre, Confiture et Croissant <i>Tea, hot chocolate or coffee (expresso or long), orange juice, Bread, butter, jam and croissant</i>	
Pain, beurre, confiture <i>Bread, butter and jam</i>	6 €
Croissant <i>Croissant</i>	3 €

Les Crêpes à partir de 16 h *(served from 4pm)*

Sucre <i>Sugar</i>	3.5 €
Nutella® <i>Nutella®</i>	5 €
Miel <i>Honey</i>	4 €
Sirop d'Erable <i>Maple Syrup</i>	5 €
Grand Marnier ® <i>Grand Marnier®</i>	6 €
Chocolat Grand Marnier ® <i>Chocolate with Grand Marnier®</i>	6.5 €
Beurre Citron <i>lemon and butter</i>	5 €
Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud <i>Extra chantilly cream or hot chocolate</i>	1 €

La Carte des Boissons

Les vins au verre (15 cl)

Vin du jour Rouge ou Blanc	5.5 €
Rouge Malbec Fortant de France « Altitude » du Pays d'oc	6.0 €
Rouge Bordeaux Pomerol Château La Rose Trémière 2016	9.5 €
Blanc Chardonay de Savoie « Les Rocailles » 2019	6.0 €
Blanc CDR 1.2.3 Filles Domaine de la Bastide 2019	7.5 €
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 Château des Crostes 2020	6.0 €

Apéritifs

Apéritifs maison du jour	7
Bière Pression Heineken	4.5 € 25 cl 8 € 50 cl
Bière Pression Blanche Mort Subite	6 € 25 cl 11.5€ 50 cl
Panaché	4.5 € 25 cl
Kir, cassis, framboise, mûre, pêche	6.5 €
Kir Royal	15 €
Pétillant de Savoie	7 €
Pastis – Ricard	5 € Whisky – Gin – Vodka 9 €
Coupe de Champagne Veuve Clicquot	16 €
Mini-Moët	20 cl 21 € Min- Moët Rosé 20 cl 22 €
Porto	7 €
Campani	7 €
Martini Blanc, Rouge	7 €

Cocktails

Gin tonic	10 €
Spritz	9 €
Vodka orange	10 €
Malibu ananas	10 €
Irish coffee	11 €
Caipirinha	11 €
Caipiroska	11 €
Mojito	12 €
Gepeto	12 €

Spiritueux & Digestifs

Armagnac- cognac	12 €
Heinessy Xo	18 €
Marc de savoie	9 €
Génépi	8 €
Grand Marnier	9 €
Rhum	10 € à 18 €
Get 27 ou 21	9 €
Poire William	12 €
Liqueur	9 €

Boissons Fraîches

Coca 33 cl	4.90 €
Coca tranche	5.30 €
Orangina	4.90 €
Jus de fruits	4.90 €
Limonade, Perrier	4.90€
Jus de fruit Bio	5.90 €
Schweppes	4.90 €
Schweppes agrume	4.9 €
Orange pressée	6.5 €
Citron pressé	6.5 €
Jus pomme bio	6 €
¼ Vittel	4.5 €
¼ Vittel sirop	4.8 €
Evian	7 € 75 cl
Badoit Rouge	8 € 75 cl

Boissons Chaudes

Café Espresso	3 €
Double Espresso	5.5 €
Décaféiné	3.5 €
Café allongé	3.5 €
Café crème	3.4 €
Chocolat	5 €
Chocolat Viennois	6.5 €
Cappuccino, Cafe late	5.5€
Thé	5 €
Thé parfumé	5 €
Vin chaud	5 €
Citron pressé chaud	6.5 €
Grog	9 €

Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque.

Carte bancaire acceptée pour les règlements supérieurs à 15 euros.