

# TELEPHERIQUE CAFÉ

*Une cuisine Maison à base de produits frais...*

## Pour Commencer ou à Partager

<b>Pizza Apéro, un peu de tomate, un peu d'huile de truffe et quelques herbes</b>	<b>15 €</b>
<i>Pizza Apéro, tomato with a drop of truffe oil, and herbes</i>	
<b>Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella : Pizza with tomato and mozzarella</b>	<b>16 €</b>
<b>Capricieuse : Tomate, Jambon, Mozzarella</b> (tomato, mozzarella, and ham)	<b>17 €</b>
<b>Reine : Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais</b> (tomato, mozzarella, ham and mushrooms)	<b>18 €</b>
<b>Sucettes de Reblochon Panées</b> <i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	<b>17 €</b>
<b>Potage de Légumes, Croutons et Vieux Comté</b> <i>Vegetable soup with old Comté cheese</i>	<b>18 €</b>
<b>Planche de nos meilleures Charcuteries (pour ¾ personnes)</b> <i>Cured ham</i>	<b>26 €</b>
<b>Viande des Grisons</b> <i>Swiss cured beef</i>	<b>27 €</b>
<b>Pata Negra (Jambon Ibérique 40 mois d'affinage minimum 180 gr)</b> <i>Pata Negra ham</i>	<b>31 €</b>
<b>Gravelax de Saumon (Label Rouge) Préparation maison, Crème fouettée à l'Aneth</b>	<b>27 €</b>
<i>Home made Salmon gravelax with dill cream</i>	
<b>Huîtres Marenne Oléron, Fine de Claire n°2</b> <i>Oysters</i>	<b>Les 6 : 19 €</b>
<i>Selon Arrivage</i>	<b>Les 12 : 38 €</b>

## Salades XL

<b>Salade Californienne : Crevette (Black Tiger), Gravlax de Saumon (Maison), et Guacamole</b>	<b>28 €</b>
<i>Shrimp, salmon, grapefruit and guacamole</i>	
<b>Salade Bonne Mine : Quinoa et Boulgour aux Saveurs d'Asie</b>	<b>22 €</b>
<i>Quinoa, bulgur, small vegetables and fresh Coriander</i>	
<b>Salade du Télé : Poulet Pané (Maison) , Légumes croquants et Beaufort</b>	<b>25 €</b>
<i>Green Salad, breaded chicken, tomato, carrot and Beaufort cheese</i>	
<b>Salade du Comptoir : Jambon cru de Parme , Noix, légumes croquants et Fromage</b>	<b>24 €</b>
<i>Green Salad, ham, carrot, red cabbage, nuts and Savoie cheese</i>	

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

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

<b>Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine Viande « Savoie » 180 g (+/-)</b> <i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	<b>26 €</b>
<b>Entrecôte “Simental” 250 g (+/-) Entrecote origin “Simental”</b>	<b>33 €</b>
<b>Filet de Bœuf “Origine France” 190 gr (+/-) Beef Filet</b>	<b>41 €</b>
<b>Côtelettes d’Agneau “ Nouvelle-Zélande” grillées au romarin</b> <i>Grilled Lamb chops</i>	<b>32 €</b>
<b>Hamburger Savoyard au Reblochon, Pain artisanal de notre boulanger</b> <b>Viande Fraiche “Origine France”</b>	<b>26 €</b>
<i>Savoyard hamburger beef with Reblochon cheese</i>	
<b>Suprême de Poulet « Façon Grand-mère » aux Champignons</b> <i>Chicken with mushrooms</i>	<b>30 €</b>
<b>Aiguillette de Poulet à la « Thai »</b> <i>Strips of free range Thai Chicken</i>	<b>29 €</b>
<b>Wok de Gambas (Black Tiger) à la noix de Coco et Gingembre Frais</b>	<b>32 €</b>
<i>Wok of prawns with coconut milk and fresh ginger</i>	
<b>Rognons de Veau aux Morilles</b> <i>Veal kidneys with morels</i>	<b>32 €</b>
<b>Gratin de Collerettes au Jambon Truffé (Artisanal), gratiné au Vieux Comté</b>	<b>26 €</b>
<i>Pasta gratin with truffled ham and old Comté cheese</i>	
<b>Légumes Croquants à la Noix de Coco et Curry</b>	<b>19 €</b>
<i>Vegetables with coconut milk and curry sauce</i>	
<b>Tartiflette et Salade Verte au Noix</b>	<b>25 €</b>
<i>Tartiflette and green salad with walnuts</i>	
<b>Boite Chaude « Fondant du Val d’Arly » Charcuterie, Pomme de Terre et Salade verte au Noix</b>	<b>32 €</b>
<i>« Val d’arly » cheese « Hot Box » served with cured ham, potatoes and green salad with walnuts</i>	

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

<b>Morilles</b> <i>Morels</i>	<b>9 €</b>
<b>Poivre Vert</b> <i>Green Pepper</i>	<b>4 €</b>
<b>Roquefort</b>	<b>5 €</b>

## 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*

<b>Steack haché Frais, Origine “Savoie” 125 gr (+/-)</b> <i>Fresh home minced beef burger</i>	<b>15 €</b>
<b>Blanc de poulet pané façon « Nuggets » Fait maison</b> <i>Breaded farm chicken</i>	<b>16 €</b>
<b>Jambon Blanc Artisanal de Montagne servi avec des Frites ou des Pâtes</b>	<b>13 €</b>
<i>French fries or Pasta with cooked ham</i>	
<b>Petit Filet de Bœuf “Montbéliarde” 90 gr (+/-)</b> <i>Small beef filet</i>	<b>21 €</b>
<b>Pâtes à la sauce Tomate</b>	<b>13 €</b>
<i>Pasta with a tomato sauce</i>	
<b>SUPPLEMENT DESSERT POM’POTES + KINDER SURPRISE 5 €</b>	

## Fromages *cheeses*

<b>Assortiment de 3 Fromages de nos Alpes de la Coopérative Fruitière du Val d'Arly, Servi avec une Salade verte et noix</b>	<b>15 €</b>
<i>Assortment of 3 cheeses from our region, with green salad and walnuts</i>	

## Les Desserts *Homemade desserts*

<b>Crumble aux Pommes et Fruits rouges</b> <i>Apple and berry crumble</i>	<b>10 €</b>
<b>Crème Brulée au Génépi</b> <i>Génépi Crème brûlée</i>	<b>11 €</b>
<b>Baba au Rhum, Crème légère aux Agrumes</b> <i>Rum baba and light citrus cream</i>	<b>12 €</b>
<b>Tarte fine aux Pommes</b> <i>Thin apple pie</i>	<b>12 €</b>
<b>Ananas Confit, Crumble et glace Coco</b> <i>Candied pineapple, crumble coconut ice cream</i>	<b>11 €</b>
<b>Tarte au Citron meringuée</b> <i>Lemon meringue pie</i>	<b>11 €</b>
<b>Mousse au Chocolat Noir</b> <i>Chocolate mousse</i>	<b>10 €</b>
<b>Petit Pot de Glace Bio - Parfum : Vanille , Citron, Caramel salé et Framboise</b>	<b>8 €</b>
<i>Small jar of organic ice cream : Vanilla, Raspberry, salted caramel and Lemon</i>	
<b>Café ou Thé Gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	<b>11 €</b>

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

<b>Petit Déjeuner Continental</b> <i>Continental breakfast</i>	<b>14 €</b>
<b>Thé ou chocolat ou café (expresso ou long), Jus d'Orange, Pain, beurre, Confiture et Croissant</b>	
<i>Tea, hot chocolate or coffee (expresso or long), orange juice, Bread, butter, jam and croissant</i>	
<b>Pain, beurre, confiture et miel</b> <i>Bread, butter, jam and honey</i>	<b>7.5 €</b>
<b>Croissant au beurre</b> <i>Croissant</i>	<b>3.5 €</b>

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

<b>Sucre</b> <i>Sugar</i>	<b>3.5 €</b>
<b>Nutella®</b> <i>Nutella®</i>	<b>5.5 €</b>
<b>Miel</b> <i>Honey</i>	<b>4 €</b>
<b>Sirop d'Erable</b> <i>Maple Syrup</i>	<b>5 €</b>
<b>Grand Marnier ®</b> <i>Grand Marnier®</i>	<b>7 €</b>
<b>Chocolat Grand Marnier ®</b> <i>Chocolate with Grand Marnier®</i>	<b>7.5 €</b>
<b>Beurre Citron</b> <i>lemon and butter</i>	<b>5 €</b>

**Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud** *Extra chantilly cream or hot chocolate* : 1 €

# Carte des Boissons

## Les vins au verre (15 cl)

<b>Vin du jour Rouge ou Blanc</b>	<b>6.0 €</b>
Rouge Malbec Fortant de France « Altitude » du Pays d'oc	7.0 €
Rouge Bordeaux Pomerol Château La Rose Trémière 2017	9.5 €
Blanc Chardonay de Savoie 2020	6.5 €
Blanc CDR 1.2.3 filles Domaine de la Bastide 2020	7.5 €
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 Château des Crostes 2021	6.5 €

## Apéritifs

Apéritifs maison du jour 7 €  
Bière Pression Heineken 4.5 € 25 cl 8 € 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 22 € Min- Moët Rosé 24 cl 22 €  
Porto 7 €  
Campari 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 €  
Hennessy 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 5.20 €  
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, Café 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.**