

# 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>17 €</b>
<i>Pizza Apéro, tomato with a drop of truffe oil, and herbes</i>	
<b>Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella</b> <i>Pizza with tomato and mozzarella</i>	<b>18 €</b>
<b>Pizza Capricieuse : Tomate, jambon , Mozzarella</b> <i>Pizza with tomato, ham and mozzarella</i>	<b>19 €</b>
<b>Reine : Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</b> <i>(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)</i>	<b>20 €</b>
<b>Sucettes de Reblochon Panées</b> <i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	<b>19 €</b>
<b>Potage de Légumes, Croutons et Vieux Comté</b> <i>Vegetable soup with old Comté cheese</i>	<b>19 €</b>
<b>Planche de nos meilleures Charcuteries (pour ¾ personnes)</b> <i>Cured ham</i>	<b>29 €</b>
<b>Viande des Grisons</b> <i>Swiss cured beef</i>	<b>31 €</b>
<b>Pata Negra (Jambon Ibérique 40 mois d'affinage 180 g)</b> <i>Pata Negra ham</i>	<b>35 €</b>
<b>Gravelax de Saumon (Label Rouge) Préparation maison</b>	<b>30 €</b>
<i>Home made Salmon gravelax with dill cream</i>	
<b>Huîtres Marenne Oléron IGP, Fine de Claire n°2</b> <i>Oysters</i>	<b>Les 6 : 20 €</b>
<i>Selon Arrivage</i>	<b>Les 12 : 40 €</b>

## Salades XL

<b>Salade Californienne : Crevette (Black Tiger), Gravlax de Saumon (Maison), et Guacamole</b>	<b>30 €</b>
<i>Shrimp, salmon, grapefruit and guacamole</i>	
<b>Salade Bonne Mine : Quinoa et Boulgour aux Saveurs d'Asie</b>	<b>25 €</b>
<i>Quinoa, bulgur, small vegetables and fresh Coriander</i>	
<b>Salade du Télé : Poulet Pané (Fait Maison), légumes croquants et Beaufort</b>	<b>28 €</b>
<i>Green Salad, breaded chicken, tomato, carrot and Beaufort cheese</i>	
<b>Salade du Comptoir : Jambon cru Italien, noix, légumes croquants et tomme de Savoie</b>	<b>27 €</b>
<i>Green Salad, ham, carrot, red cabbage, nuts and Savoie cheese</i>	
<b>Salade de Reblochon et Viande séché de Boeuf</b> <i>Green Salad, Reblochon and beef jerky</i>	<b>28 €</b>

## 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>32 €</b>
<i>Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime</i>	
<b>Tartare de Bœuf « Charolais » 180 g préparé par nos soins</b>	<b>30 €</b>
<i>Steak tartar "Charolais", 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>32 €</b>
<b>Tartare de Bœuf à l'Italienne, Tomate, basilic, huile d'olive et Parmesan</b>	<b>32 €</b>
<i>Spicy Beef tartar, tomato, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese</i>	
<b>Tartare de Bœuf aux Saveurs d'Asie</b>	<b>32 €</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 » 170 g (+/-)</b>	<b>28 €</b>
<i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	
<b>Belle Entrecôte Black Angus Argentine 280 g (+/-) Beurre Maître d'hôtel</b>	<b>39 €</b>
<i>Entrecote origin "Black, Angus Argentina" Beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Filet de Bœuf au poivre vert 190 gr (+/-) Beef Filet with Green Pepper sauce</b>	<b>45 €</b>
<b>Côtelettes d'Agneau grillées au Romarin</b>	<b>38 €</b>
<i>Grilled Lamb chops with rosemary</i>	
<b>Hamburger Savoyard du Télé au Reblochon, pain artisanal de notre boulanger</b>	<b>28 €</b>
<i>Savoyard hamburger beef with Reblochon cheese</i>	
<b>Suprême de Poulet « Grand-mère » Champignons, lardons</b>	<b>33 €</b>
<i>Chicken with mushrooms and bacon</i>	
<b>Aiguillette de Poulet à la « Thai »</b>	<b>32 €</b>
<i>Strips of free range Thai Chicken</i>	
<b>Wok de Gambas (Black Tiger) à la noix de Coco et Gingembre Frais</b>	<b>35 €</b>
<i>Wok of prawns with coconut milk and fresh ginger</i>	
<b>Rognons de Veau aux Morilles</b>	<b>36 €</b>
<i>Veal kidneys with morels</i>	
<b>Gratin de Collerettes au Jambon Truffé (Artisanal), gratiné au Vieux Comté</b>	<b>28 €</b>
<i>Pasta gratin with truffled ham and old Comté cheese</i>	
<b>Légumes Croquants à la Noix de Coco et Curry</b>	<b>23 €</b>
<i>Vegetables with coconut milk and curry sauce</i>	
<b>Tartiflette et Salade Verte au Noix</b>	<b>27 €</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>35 €</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>

### 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>	<b>20 €</b>
<i>Fresh home minced beef burger</i>	
<b>Blanc de poulet pané façon « Nuggets » Fait maison</b>	<b>19 €</b>
<i>Breaded farm chicken</i>	
<b>Jambon Blanc Artisanal de Montagne servi avec des Frites ou des Pâtes</b>	<b>15 €</b>
<i>French fries or Pasta with cooked ham</i>	
<b>Petit Filet de Bœuf "Montbéliarde" 90 gr (+/-)</b>	<b>23 €</b>
<i>Small beef filet</i>	
<b>Pâtes à la sauce Tomate</b>	<b>15 €</b>
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
<b>SUPPLEMENT DESSERT POM'POTES et KINDER SURPRISE 6 €</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> <i>Assortment of 3 cheeses from our region, with green salad and walnuts</i>	<b>18 €</b>
--	-------------

## Les Desserts de la Maison *Homemade desserts*

<b>Dessert du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>12 €</b>
<b>Crème brûlée à Vanille de Madagascar</b> ( <i>gousses</i> ) « <i>Crème brûlée</i> » with vanilla beans	<b>12 €</b>
<b>Ananas Confit, Crumble et sa glace Coco</b> <i>Candied pineapple, crumble and coconut ice cream</i>	<b>12 €</b>
<b>Mousse au Chocolat Noir</b> <i>Chocolate mousse</i>	<b>11 €</b>
<b>Moelleux au Chocolat et sa glace à la vanille</b> <i>Chocolate cake and vanilla ice cream</i>	<b>12 €</b>
<b>Crumble aux Pommes</b> <i>Apple crumble</i>	<b>11 €</b>
<b>Petit Pot de Glace, Maison GROM : Vanille, Framboise, Pistache, Chocolat et Mangue</b> <i>Small jar of ice cream : Vanilla, Raspberry, mango, chocolat and pistachio</i>	<b>9.5 €</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i> <b>12 €</b>	

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

<b>Petit Déjeuner Continental</b> <i>Continental breakfast</i>	<b>16 €</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>8.5 €</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>4 €</b>
<b>Nutella®</b> <i>Nutella®</i>	<b>5.5 €</b>
<b>Miel</b> <i>Honey</i>	<b>4.5 €</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>Beurre Citron</b> <i>lemon and butter</i>	<b>5 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b> <i>Extra chantilly cream</i> : <b>1 €</b>	

# Carte des Boissons

## Les vins au verre (15 cl)

<b>Vin du jour Rouge ou Blanc</b>	<b>7 €</b>
Rouge Malbec Fortant de France « Altitude » du Pays d'oc	8 €
Rouge Bordeaux Pomerol Château La Rose Trémière 2017	12 €
Blanc Chardonay de Savoie 2020	8 €
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 Château des Crostes 2021	7.5 €

## Apéritifs

Bière Pression Heineken 4.5 € 25 cl 9 € 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 17 €
Pétillant des Alpes 7 €
Pastis –Ricard 5 € Whisky – Gin – Vodka 10 €
Coupe de Champagne Veuve Clicquot 17 €
Mini-Moët 20 cl 22 € Min- Moët Rosé 24 cl 22 €
Porto 8 €
Campari 8 €
Martini Blanc, Rouge 8 €

## Cocktails

Gin tonic 12 €
Spritz 11 €
Vodka orange 12 €
Malibu ananas 12 €
Irish coffee 12 €
Caipirinha 13 €
Caipiroska 13 €
Mojito 13 €
Gepeto 13 €

## Spiritueux & Digestifs

Armagnac- cognac 12 €
Heinessy Xo 20 €
Marc de savoie 9 €
Génépi 9 €
Grand Marnier 9 €
Rhum 10 € à 22 €
Get 27 ou 11 10 €
Poire William 14 €
Liqueur 9 €

## Boissons Fraîches

Coca 33 cl 5.5 €
Coca tranche 5.80 €
Orangina 5.5 €
Jus de fruits 5.5 €
Limonade, Perrier 5.5 €
Jus de fruit Bio 6.€
Schweppes 5.5 €
Schweppes agrume 5.5 €
Orange pressée 7 €
Citron pressé 7 €
Jus pomme bio 6 €
¼ Vittel 5 €
¼ Vittel sirop 5.5 €
Evian 8 € 75 cl
Badoit Rouge 9 € 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 5.5 €
Thé 5 €
Thé parfumé 5 €
Vin chaud 5 €
Citron pressé chaud 7 €
Grog 10 €

**Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque.  
Carte bancaire acceptée pour les règlements supérieurs à 15 euros.**