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

Salades XL

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

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

Tartare de Saumon « Label Rouge », Gingembre, Coriandre et Citron Vert *Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime*	**32 €**
Tartare de Saumon « Label Rouge » aux Saveurs d'Asie *Fresh salmon Tartar with flavors from Asia*	**32 €**
Tartare de Bœuf « Charolais » 180 g préparé par nos soins *Steak tartar "Charolais", freshly minced*	**30 €**
Tartare de Bœuf poêlé à cheval (œuf au plat Bio) *Steak tartar as above, served with a fried egg*	**32 €**
Tartare de Bœuf à l'Italienne, Tomate, basilic, huile d'olive et Parmesan *Spicy Beef tartar, tomato, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese*	**32 €**
Tartare de Bœuf aux Saveurs d'Asie *Spicy Beef tartar with flavors from Asia*	**32 €**

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 Green Salade orFrench fries

Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine Viande « Savoie » 170 g (+/-) *Fresh homemade beefburger with fried egg*	**28 €**
Belle Entrecôte Black Angus USA 250 g (+/-) Beurre Maître d'hôtel *Entrecote origin "Black,Angus USA" Beurre Maître d'Hôtel*	**39 €**
Filet de Bœuf au poivre vert 190 gr (+/-) *Beef Filet with Green Pepper sauce*	**45 €**
Côtelettes d'Agneau grillées au Romarin *Grilled Lamb chops with rosemary*	**38 €**
Hamburger Savoyard du Télé au Reblochon, pain artisanal de notre boulanger *Savoyard hamburger beef with Reblochon cheese*	**28 €**
Suprême de Poulet « Grand-mère » Champignons, lardons *Chicken with mushrooms and bacon*	**33 €**
Aiguillette de Poulet à la « Thai » *Strips of free range Thai Chicken*	**32 €**
Wok de Gambas (Black Tiger) à la noix de Coco et Gingembre Frais *Wok of prawns with coconut milk and fresh ginger*	**35 €**
Rognons de Veau aux Morilles *Veal kidneys with morels*	**36 €**
Légumes Croquants à la Noix de Coco et Curry *Vegetables with coconut milk and curry sauce*	**23 €**
Tartiflette et Salade Verte au Noix *Tartiflette and green salad with walnuts*	**27 €**
Boite Chaude « Fondant du Val d'Arly » Charcuterie, Pomme de Terre et Salade verte au Noix *« Val d'arly » cheese « Hot Box » served with cured ham, potatoes and green salad with walnuts*	**35 €**
Gravelax de Saumon Maison "Label rouge" Frites et Salade verte *Home made Salmon gravelax with green salade and French fries*	**36 €**

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

Morilles *Morels*	**9 €**
Poivre Vert *Green Pepper*	**4 €**

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 (+/-) *Fresh home minced beef burger*	**20 €**
Blanc de poulet pané façon « Nuggets » Fait maison *Breaded farm chicken*	**19 €**
Jambon Blanc Artisanal de Montagne servi avec des Frites ou des Pâtes *French fries or Pasta with cooked ham*	**15 €**
Petit Filet de Bœuf "Montbéliarde" 90 gr (+/-) *Small beef filet*	**23 €**
Pâtes à la sauce Tomate *Pasta with tomato sauce*	**15 €**

SUPPLEMENT DESSERT POM'POTES et KINDER SURPRISE 6 €

Fromages *cheeses*

Assortiment de 3 Fromages de nos Alpages de la Coopérative Fruitière du Val d'Arly,	
Servi avec une Salade verte et noix	**18 €**
Assortment of 3 cheeses from our region, with green salad and walnuts	

Les Desserts de la Maison *Homemade desserts*

Tarte du jour *Tart of the day*	**12 €**
Crème brûlée à Vanille de Madagascar *(gousses) « Crème brûlée » with vanilla beans*	**12 €**
Baba au vieux Rhum *Old rum baba*	**12 €**
Mousse au Chocolat Noir *Chocolate mousse*	**11 €**
Chouquettes, chocolat chaud et sa glace à la vanille *Chocolate cake and vanilla ice cream*	**12 €**
Afogato (Glace double crème meringué servi avec un café expresso)	**11 €**
Double cream meringue ice cream served with espresso coffee	
Petit Pot de Glace artisanal : Cirton vert, Fraise Chocolat et Mangue	**9.5 €**
Small jar of ice cream : Lime, Strauberry, Mango and chocolat	
Café ou Thé Gourmand *Gourmet coffee*	**12 €**

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

Petit Déjeuner Continental *Continental breakfast*	**16 €**
Thé ou chocolat ou café (expresso ou long), Jus d'Orange, Pain, beurre, Confiture et Croissant	
Tea, hot chocolate or coffee (expresso or long), orange juice, Bread, butter, jam and croissant	
Pain, beurre, confiture et miel *Bread, butter, jam and honey*	**8.5 €**
Croissant au beurre *Croissant*	**3.5 €**

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

Sucre *Sugar*	**4 €**
Nutella® *Nutella®*	**5.5 €**
Miel *Honey*	**4.5 €**
Sirop d'Erable *Maple Syrup*	**5 €**
Grand Marnier ® *Grand Marnier®*	**7 €**
Beurre Citron *lemon and butter*	**5 €**
Supplément Chantilly *Extra chantilly cream*	**: 1 €**