

TELEPHERIQUE CAFÉ

Une cuisine Maison à base de produits frais...

Pour Commencer ou à Partager *To start or to share*

Pizza Apéro, un peu de tomate, un peu d'huile de truffe et quelques herbes	19 €
<i>Pizza Aperitif, tomato with a drop of truffle oil, and herbs</i>	
Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella	20 €
<i>Pizza with tomato and mozzarella</i>	
Pizza Capricieuse : Tomate, jambon, Mozzarella	21 €
<i>Pizza with tomato, ham and mozzarella</i>	
Reine : Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	22 €
<i>(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)</i>	
Sucettes de Reblochon Panées (5 pièces)	20 €
<i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	
Potage du jour	18 €
<i>Vegetable soup with old Comté cheese</i>	
Planche de nos meilleures Charcuteries (pour 3-4 personnes)	32 €
<i>Finely sliced cured mountain charcuterie</i>	
Viande des Grisons	34 €
<i>Finely sliced Swiss cured beef</i>	
Pata Negra (Jambon Ibérique 48 mois d'affinage 180 g)	38 €
<i>Finely sliced Pata Negra ham</i>	
Terrine de campagne maison (pour 2/3 personnes)	22 €
<i>Homemade coarse country paté</i>	
Gravelax de Saumon Maison « Labelisé » Fromage blanc aux herbes	29 €
<i>Homemade Salmon gravelax with dill cream</i>	
Huîtres Marenne Oléron IGP, Fine de Claire n°2	Les 6 : 21 €
<i>Oysters</i>	Les 12 : 42 €
<i>Selon Arrivage</i>	

Les Salades XL *Large salads*

Salade Californienne : Crevette (Black Tiger), Gravlax de Saumon et toast de Guacamole	33 €
<i>Salade with Shrimp, salmon, pomegranate and guacamole toast</i>	
Salade du Télé : Poulet Pané (Fait Maison), légumes croquants et fromage de Savoie	29 €
<i>Green Salad, breaded chicken, crudités and Abondance cheese</i>	
Salade de L'alpette : Jambon cru, œuf au plat, noix et fromage de Savoie	28 €
<i>Green Salad, cured mountain ham, carrot, red cabbage, walnuts and Abondance cheese</i>	

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

Tartare de Saumon « Labelisé », Gingembre, Coriandre et Citron Vert	32 €
<i>Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime</i>	
Tartare de Bœuf 180 g (+/-) Préparé par nos soins (Origine France)	30 €
<i>Beef Steak tartar "Origine France", freshly minced</i>	
Tartare de Bœuf poêlé à cheval (œuf au plat Bio)	32 €
<i>Steak tartar as above, served with a fried egg</i>	
Tartare de Bœuf à l'Italienne, basilic, tomate, pignon de pin et Parmesan	34 €
<i>Italian style Beef tartar, tomato, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese</i>	

Les Viandes & Les Spécialités de la Maison *Meats, fish and regional specialities*

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

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

Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine France 180 g	29 €
<i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	
Burger du Télé « Revisité » Fromage, tomate au basilic, oignon, œuf au plat et pain brioché	33 €
<i>Fresh homemade beefburger with cheese, onion, tomato, fried egg on slice of homemade brioche</i>	
La Pièce de Boeuf du jour “Premium” 240 g (+/-) Sauce au poivre	42 €
<i>Meat of the days with pepper sauce</i>	
Filet de Bœuf, Origine France, sauce au poivre 190 gr (+/-) Beef Fillet with Pepper sauce	47 €
Côtelettes d’Agneau grillées au Romarin	39 €
<i>Grilled Lamb chops with rosemary</i>	
Rognons de Veau aux Morilles	37 €
<i>Veal kidneys with morels mushrooms</i>	
Poulet « Grand-mère » Champignons et lardons	36 €
<i>Chicken with mushrooms and bacon</i>	
Potée Savoyarde (légumes, pormonier, saucisse fumée et jarret de porc)	38 €
<i>« Pot au feu » Savoyard, légumes, pormonier sausage, smoked sausage and shin of porc</i>	
Linguine aux Gambas (Black Tiger) et copeaux de parmesan	36 €
<i>Linguine pasta with prawns and parmesan shavings</i>	
Polenta aux herbes rôtie, fricassée de légumes	27 €
<i>Roasted herbed polenta with a vegetable fricassée</i>	
Filet d’Omble Chevalier rôti, beurre citronné	44 €
<i>Fillet of Omble Chevalier, lemon butter sauce</i>	
Gravelax de Saumon Maison “Label rouge” Frites et Salade verte	38 €
<i>Home made Salmon gravelax with green salade and French fries</i>	
Gratin de Coquillettes au jambon truffé et Parmesan	31 €
<i>Pasta gratinee with truffled ham and parmesan cheese</i>	
Tartiflette et Salade Verte au Noix	29 €
<i>Tartiflette and green salad with walnuts</i>	
Boîte Chaude 230 gr « Val D’arly » Charcuterie, Pomme de Terre et Salade verte au Noix	38 €
<i>« Val d’arly » cheese « Hot Box » served with cured ham, potatoes and green salad with walnuts</i>	

Sauce aux Morilles <i>Morel mushroom sauce</i>	7 €
---	------------

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 “France” 125 gr (+/-)	21 €
<i>Fresh home minced beef burger</i>	
Escalope de poulet pané	20 €
<i>Breaded farm chicken</i>	
Petit Filet de Bœuf “Origine France” 90 gr (+/-)	23 €
<i>Small beef filet</i>	
Pâtes à la sauce Tomate	15 €
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
Pâtes bolognaise	19 €
<i>Pasta with bolognaise sauce</i>	

Les Fromages *Cheeses*

Assortiment de 4 Fromages de nos Alpagnes

Servi avec une Salade verte aux noix et une confiture de myrtille (Planche pour 2 personnes) 18 €

Assortment of 3 cheeses from our region, with green salad and walnuts

Les Desserts de la Maison *Homemade desserts*

Tarte Tatin , crème fouettée à la vanille <i>Apple tarte</i>	14 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11 €
Mousse au Chocolat Noir et Praliné <i>Chocolate mousse with praline</i>	12 €
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar » <i>Vanilla Crème brûlée</i>	12 €
Profiterole du Télé, glace au choix : Vanille, double crème meringuée, chocolat ou pistache	14 €
<i>Homemade profiterole with choice of ice cream : Vanilla, double cream meringue, chocolate or pistachio</i>	
Afogato (Glace double crème meringuée servi avec un café expresso)	10 €
<i>Double cream meringue ice cream served with espresso coffee</i>	
Petit Pot de Glace « Maison Grom »: Cirton , Fraise, Mangue et Noisette	11 €
<i>Small jar of ice cream : Lime, Strawberry, Mango and hazelnut</i>	
POM'POTES et KINDER SURPRISE <i>POM'POTES et KINDER SURPRISE for the kids</i>	9 €
Café ou Thé Gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12 €

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

Petit Déjeuner Continental <i>Continental breakfast</i>	17 €
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 et miel <i>Bread, butter, jam and honey</i>	9 €
Croissant au beurre <i>Croissant</i>	4 €

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

Sucre <i>Sugar</i>	4.5 €
Nutella® <i>Nutella®</i>	5.5 €
Miel <i>Honey</i>	5 €
Sirop d'Erable <i>Maple Syrup</i>	5.5 €
Grand Marnier ® <i>Grand Marnier®</i>	7 €
Beurre Citron <i>lemon and butter</i>	5.5 €
Supplément Chantilly <i>Extra whipped cream</i> : 1 €	