

TELEPHERIQUE CAFÉ

Une cuisine d'été authentique à base de produits frais ...

Nos entrées & Salades...

Sucettes de Reblochon Panées (5 pièces) <i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	16 €
Planche de Charcuteries (Pour 2 ou 4 personnes) <i>Finely sliced cured mountain charcuterie</i>	14 € / 27 €
Viande des Grisons (pour 2 personnes) <i>Finely sliced Swiss cured beef</i>	24 €
Ceviche de Dorade à la Tahitienne (Entrée ou Plat) <i>Tahitian-Style Sea Bream Ceviche</i>	23 € / 31 €
Gravlax de Saumon « Bömlo » Fromage blanc aux herbes (Entrée ou plat)	19 € / 27 €
<i>Homemade Salmon gravlax with dill cream</i>	
Planche de 3 Fromages de nos Alpes, salade verte aux noix et confiture de myrtille	14 €
<i>Assortment of 3 cheeses from our region, with green salad and walnuts</i>	
Salade d'été : Gravlax de saumon, grenade, mangue, légumes croquants et toast de Guacamole	25 €
<i>Salmon Gravlax, pomegranate, mango, crunchy vegetables and guacamole toast</i>	
Salade de l'Alpette : Jambon cru, noix, beaufort et œuf au plat	23 €
<i>Cured ham, nuts, Beaufort cheese, and fried egg</i>	

Nos plats d'été...

Faux Filet de bœuf Angus 200 g / 300 g / 400 g	29 € / 44 € / 58 €
<i>Angus Beef Sirloin, Green Peppercorn Sauce</i>	
Tartare de bavette de bœuf au couteau <i>Steak tartar, freshly minced</i>	27 €
Tartare de bœuf à l'italienne, parmesan, tomate séchée, pignon de pin et basilic frais	28 €
<i>Italian-style beef tartare with parmesan, sundried tomatoes, pine nuts and fresh basil</i>	
Rognons de Veau aux morilles <i>Veal kidneys with morels mushrooms</i>	29 €
Linguine au Pesto, viande des Grisons et tomate séchée	26 €
<i>Linguine with Pesto and sun-dried tomato</i>	
Filet de Dorade Royale et sa Sauce vierge <i>Royal Sea Bream Fillet with Vierge Sauce</i>	29 €
Filet de Perche de lac : Persillade ou Sauce citronnée ou aux morilles (supp 4 €)	36 €
<i>Lake Perch fillet with parsley and garlic or Lemon sauce or morels mushrooms sauce (supp 4 €)</i>	

Accompagnement : Légumes du jour – Frites maison et Salade verte

Served with Vegetables of the day / or french fries and Green Salad

Les Petites gourmandises de la Maison...

Poire Belle-Hélène revisitée, espuma de chocolat noir	12 €
<i>Belle-Hélène pear revisited, dark chocolate foam</i>	
Pavlova aux fruits rouge <i>Pavlova with red fruits</i>	12 €
Profiterole du Télé, glace au choix : Vanille, double crème meringuée, chocolat ou pistache	13 €
<i>Homemade profiterole with choice of ice cream : Vanilla, double cream meringue, chocolate or pistachio</i>	
Dessert de Fany (Glace Vanille, liqueur de truffe et copeaux de truffe d'été)	14 €
<i>Fany's Dessert (Vanilla Ice Cream, Truffle Liqueur and Summer Truffle Shavings)</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>	

HIVER

HIVER

TELEPHERIQUE CAFÉ

Une cuisine authentique 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 »	29 €
<i>Homemade Salmon gravelax with dill cream</i>	
Huîtres Marenne Oléron IGP, Fine de Claire n°2	Les 6 : 21 €
<i>Oysters</i>	
<i>Selon Arrivage</i>	Les 12 : 42 €

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 Tél : 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 specialties*

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 salad 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	7 €
<i>Morel mushroom sauce</i>	

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

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 *Apple tarte* 14 €

Tiramisu *Tiramisu* 11 €

Mousse au Chocolat Noir et Praliné *Chocolate mousse with praline* 12 €

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar » *Vanilla Crème brûlée* 12 €

Profiterole du Télé, glace au choix : Vanille, double crème meringuée, chocolat ou pistache 14 €

Homemade profiterole with choice of ice cream : Vanilla, double cream meringue, chocolate or pistachio

Afogato (Glace double crème meringué servi avec un café expresso) 10 €

Double cream meringue ice cream served with espresso coffee

Petit Pot de Glace « Maison Grom »: Cirton , Fraise, Mangue et Noisette 11 €

Small jar of ice cream : Lime, Strawberry, Mango and hazelnut

POM'POTES et KINDER SURPRISE *POM'POTES et KINDER SURPRISE for the kids* 9 €

Café ou Thé Gourmand *Gourmet coffee or tea* 12 €

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

Petit Déjeuner Continental *Continental breakfast* 17 €

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* 9 €

Croissant au beurre *Croissant* 4 €

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

Sucre *Sugar* 4.5 €

Nutella® *Nutella®* 5.5 €

Miel *Honey* 5 €

Sirop d'Erable *Maple Syrup* 5.5 €

Grand Marnier ® *Grand Marnier®* 7 €

Beurre Citron *lemon and butter* 5.5 €

Supplément Chantilly *Extra whipped cream* : 1 €