

TELEPHERIQUE CAFÉ

Une cuisine gourmande « Maison » à base de produits

En entrée ou à partager *Starter or to share*

Pizza Apéro, un peu de tomate et quelques herbes (avec ou sans huile de truffe)	20 €
<i>Pizza Aperitif, tomato and herbs (with or not a drop of truffle oil)</i>	
Pizza à de Truffe noire fraîche (Tuber melanosporum de la Drôme 26) selon arrivage	48 €
<i>Pizza With truffle cream and finely sliced fresh truffle</i>	
Pizza Margherita : Tomate, Mozzarella	21 €
<i>Pizza with tomato and mozzarella</i>	
Reine : Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	23 €
<i>(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)</i>	
Sucettes de Reblochon Panées (5 pièces)	20 €
<i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	
Planche de Charcuteries (Pour 2 ou 4 personnes)	18 € / 34 €
<i>Finely sliced cured mountain charcuterie</i>	
Viande des Grisons (Pour 2 personnes)	34 €
<i>Finely sliced Swiss cured beef</i>	
Pata Negra (Jambon Ibérique 48 mois d'affinage 180 g)	39 €
<i>Finely sliced Pata Negra ham</i>	
Assiette « VIP » Foie gras de canard, Pata negra et Gravlax de Saumon à l'anneth	42 €
<i>Vip selection, duck foie gras, pata negra ham and dill salmon gravlax</i>	
Planche de 4 Fromages de nos Alpagnes, salade verte aux noix et confiture de myrtille	18 €
<i>Assortment of 4 cheeses from our region, with green salad and walnuts</i>	
Foie gras de canard « Maison » Pain brioché , abricot et pruneaux marinés aux épices	32 €
Gravlax de Saumon « Qualité Premium » Fromage blanc aux herbes (Entrée ou plat)	26 € / 32 €
<i>Homemade Salmon with dill cream</i>	
Potage du jour, croûtons et fromage râpée	20 €
<i>Vegetable soup, croutons and grated cheese</i>	
Huîtres Marenne Oléron IGP, Fine de Claire n°2	Les 6 : 22 €
<i>Oysters</i>	
<i>Selon Arrivage</i>	Les 12 : 44 €

Les Salades XXL *Large salads*

Salade Californienne : Gravlax de Saumon, gambas, toast de Guacamole, grenade et mangue	34 €
--	-------------

Salade with salmon, pomegranate, mango and guacamole toast

Salade du Télé : Poulet Pané Maison, légumes croquants et fromage de Savoie	29 €
--	-------------

Green Salad, breaded chicken, crudité and Abondance cheese

Salade de L'Alpette : Jambon cru « Serrano », �uf au plat bio, noix et fromage de Savoie	29 €
---	-------------

Green Salad, cured « Serrano » ham, carrot, red cabbage, walnuts and Abondance cheese

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

Tartare de Saumon « Qualité Premium », Gingembre, Coriandre et Citron Vert	33 €
---	-------------

Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime

Tartare de Bœuf 180 g (+/-) Préparé par nos soins (Origine France)	31 €
---	-------------

Beef Steak tartar "Origine France", freshly minced

Tartare de Bœuf po��� � cheval (�uf au plat Bio)	33 €
---	-------------

Steak tartar as above, served with a fried egg

Tartare de Bœuf � l'Italienne, basilic, tomate, pignon de pin et Parmesan	34 €
--	-------------

Italian style Beef tartar, tomato, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese

Les Viandes *Meats*

Accompagnement: Gratin Dauphinois ou légumes du jour ou frites maison et salade verte
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	30 €
<i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	
Burger du Télé, steak haché frais 180 g, fromage à raclette, sauce basilic tomate et oignon	33 €
<i>Fresh homemade beefburger with Raclette cheese, onion and tomato, with basil</i>	
Faux Filet de bœuf Angus 200 g / 300 g <i>Angus Beef Sirloin,</i>	34 € / 49 €
Filet de Bœuf, Origine France, 200 g(+/-) <i>Beef Fillet with</i>	45 €
Côtelettes d'Agneau grillées au romarin <i>Grilled Lamb chops with rosemary</i>	41 €

Sauce aux Morilles <i>Morel mushroom sauce</i>	7 €
Sauce au poivre vert <i>Pepper green sauce</i>	5 €

Les Spécialités de la Maison *home specialities*

Rognons de Veau aux Morilles <i>Veal kidneys with morels mushrooms</i>	37 €
Confit de Joue de Cochon de montagne au vin rouge <i>Slow braised porc</i>	33 €
Suprême de Poulet Jaune fermier « Façon grand-mère »	36 €
<i>Chicken with mushrooms and bacon</i>	
Spaghetti aux Morilles <i>Italian spaghetti with morels mushrooms</i>	34 €
Spaghetti à la bolognaise aux 2 Viandes (Veau et Bœuf) et Parmesan	31 €
<i>Italian spaghetti bolognaise made with different meats</i>	
Filet de Perche de Lac : En persillade ou Sauce citronnée (selon arrivage)	40 €
<i>Lake Perch fillet with parsley and garlic or Lemon sauce</i>	
Pavé de Truite saumoné et sa sauce vierge (selon arrivage)	34 €
<i>Pavé of trout fillet, fresh vierge sauce</i>	

Les Spécialités de Montagne *regional specialities*

Tartiflette et Salade Verte au Noix <i>Tartiflette and green salad with walnuts</i>	30 €
--	-------------

Boite Chaude 230 gr « Val D'arly » Charcuterie, Pomme de Terre et Salade verte au Noix	39 €
---	-------------

« Val d'arly » cheese « Hot Box » served with cured ham, potatoes and green salad with walnuts

La Carte du Petit Trappeur *The Little Trapper menu for children under 11*

Accompagnement: Frites maison, Légumes du jour ou Salade verte

Served with French fries or vegetables of the day or Green Salade

Steack haché Frais, Origine “France” 125 gr (+/-) <i>Fresh home minced beef burger</i>	22 €
---	-------------

Nuggets de poulet pané <i>Breaded farm chicken</i>	21 €
---	-------------

Petit Filet de Bœuf “Origine France” 90 gr (+/-) <i>Small beef filet</i>	24 €
---	-------------

Pâtes à la sauce Tomate <i>Pasta with tomato sauce</i>	15 €
---	-------------

Pâtes à la bolognaise <i>Pasta with bolognaise sauce</i>	20 €
---	-------------

Les Fromages *Cheeses*

Assortiment du jour de 3 Fromages de nos Alpagnes	18 €
--	-------------

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

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

Les Desserts de la Maison *Homemade desserts*

Tarte Tatin ,crème fouettée à la vanille <i>Apple tarte</i>	14 €
Mousse au Chocolat Noir et Praliné <i>Chocolate mousse with praline</i>	12 €
Crème brulée à la Vanille de Madagascar » <i>Vanilla Crème brulée</i>	13 €
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 Suisse (Glace double crème meringué servi avec un café expresso)	11 €
<i>Double cream meringue ice cream served with espresso coffee</i>	
Petit Pot de Glace « Maison Grom »: Citron , 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>	10 €
Café ou Thé Gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	14 €

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 ou Pain au chocolat <i>Croissant or chocolate bread</i>	4 €

Carte des Boissons

Les vins au verre (15 cl)

Le Vin du jour	8 €
Rouge Languedoc Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou 2023	9 €
Rouge CDR Crozes Hermitage « Les amandiers » Tardy 2023	11 €
Rouge Bordeaux Pomerol Château La Rose Trémière 2023	14 €
Blanc Loire Menetou-salon Eric Louis 2023	12 €
Blanc Bourgogne Chablis Domaine Laroche 2023	14 €
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 Château des Crostes 2024	9 €

Apéritifs

Bière Pression Heineken	25 cl	5.0 €
	50 cl	9.5 €
Bière Pression Blanche Mort Subite	25 cl	6.5 €
	50 cl	12 €
Panaché	25 cl	5.0 €
	50 cl	9.5 €
Kir, cassis, framboise, mûre, pêche		7 €
Kir Royal		17 €
Prosecco		7 €
Pastis –Ricard		6.5 €
Whisky – Gin – Vodka		10 €
Coupe de Champagne Veuve Clicquot		16 €
Mini-Moët	20 cl	24 €
Min- Moët Rosé	20 cl	24 €
Porto		8 €
Campari		8 €
Martini Blanc, Rouge		8 €

Boissons Fraîches

Coca 33 cl	6 €
Coca tranche	6.2 €
Orangina	6 €
Jus de fruits	6 €
Limonade, Perrier	6 €
Jus de fruit Bio	6.5 €
Schweppes	6 €
Schweppes agrume	6 €
Orange pressée	8 €
Citron pressé	7 €
¼ Vittel	5.5 €
¼ Vittel sirop	6 €
Evian 75 cl	8 €
Chateldon € 75 cl	9.5 €

Boissons Chaudes

telepheriquecafe.com

Café Espresso	3.5 €
Double Espresso	6 €
Décaféiné	3.5 €
Café allongé	4 €
Café crème	4.5 €
Chocolat	5.5 €
Chocolat Viennois	6.5 €
Cappuccino	5.5 €
Thé	5.5 €
Thé parfumé	5.5 €
Vin chaud	6 €
Citron pressé chaud	7 €