

TELEPHERIQUE CAFÉ **Été 2026**

Une cuisine Maison à base de produits Frais...

Nos entrées à partager...

Sucettes de Reblochon Panées (5 pièces) <i>Breaded Reblochon cheese "lollipops"</i>	16 €
Friture d'Éperlan et sa sauce tartare (2 personnes) <i>Fried smelt with tartar sauce</i>	18 €
Ceviche de Dorade à la Tahitienne <i>Tahitian-Style Sea Bream Ceviche</i>	16 € / 29 €
Gravlax de Saumon « Qualité Premium », vinaigrette aux agrumes <i>Homemade Salmon gravelax with Citrus Vinaigrette</i>	14 € / 27 €
Assiette de Viande des Grisons 90 g (pour 2 personnes) <i>Finely sliced Swiss cured beef</i>	22 €
Jambon Cru Serrano (48 mois d'affinage), pain grillé et pulpe de tomate fraîche (2/3 personnes) <i>« Serrano » ham with tomato bread</i>	18 €
Saint Marcellin de la « Mère Richard », beurre demi-sel et pain grillé <i>Saint Marcellin Cheese with semi-salted butter and toast</i>	12 €

Nos Salades...

Salade Californienne : Saumon, quinoa, mangue, grenade, toast d'avocat et œuf poché <i>Salmon, quinoa, bulgur, mango, pomegranate, avocado toast and poached egg</i>	29 €
Salade des Alpes : Jambon Serrano, croutons, noix, fromage d'Abondance et œuf au plat <i>Cured ham, read croutons, walnuts, « Abondance » cheese and a fried egg</i>	24 €
Boulgour et Quinoa aux saveurs d'Asie <i>Quinoa and bulgur salad with Asian</i>	21 €

Nos Tartares

Tartare de bœuf (Filet de rumsteak) haché minute au couteau et préparé par notre chef <i>Steak tartar, freshly minced made with rump steak fillet prepared to order by our chef</i>	27 €
Tartare de bœuf à l'italienne, parmesan, tomate, pignon de pin et basilic frais <i>Italian-style beef tartare with parmesan, tomatoes, pine nuts and fresh basil</i>	28 €
Tartare de Saumon « Qualité Premium » Gingembre, Coriandre et Citron Vert <i>Fresh salmon Tartar, ginger, coriander and lime</i>	29 €

Nos plats d'été...

Filets de perche du lac 190 g +/-, en persillade ou citronnés (selon arrivage) 38 €
Lake Perch fillet with parsley and garlic or Lemon sauce

Filet de Dorade Royale 180 g +/-, sauce vierge (selon arrivage) 32 €
Royal Sea Bream Fillet with Vierge Sauce

Rognons de Veau aux Morilles *Veal kidneys with morels mushrooms* 31 €

Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine France 180 g 26 €
Fresh homemade beefburger with fried egg

Faux Filet de bœuf Angus 280 g sauce au poivre vert 38 €
Angus Beef Sirloin with green peper sauce

Linguine aux gambas, chiperons et piment d'Espelette 29 €
Linguine with prawns, cuttlefish and Espelette pepper

Accompagnement au choix :

Légumes de saison, pomme de terre frite maison, salade verte ,
Seasonal vegetable,, home made fried potato, green salade

Pour nos petits Trappeurs...

Faux filet Angus 120 g +/-, frites maison ou légumes frais, 2 boules de glace au choix 19 €
Angus Beef Sirloin, vegetables or home made fried potato and 2 scoops of ici cream of your choise

Steack Haché frais , frites maison ou légumes frais, 1 boules de glace au choix 18 €
Beef patty, vegetables or home made fried potato and 1 scoops of ici cream of your choise

Filet de Dorade 100 g +/-, frites maison ou légumes frais, 2 boules de glace au choix 18 €
Royal Sea Bream Fillet,vegetables orhome made fried potato and 2 scoops of ici cream of your choise

Fromage et Gourmandises de la maison...

Coco « Bali » Passion *Coconuts "bali" Passion* 12 €

Pavlova aux fruits rouge *Pavlova with red fruits* 12 €

Profiterole du Télé, glace au choix : Vanille, chocolat ou pistache 12 €
Homemade profiterole with choice of ice cream : Vanilla, chocolate or pistachio

Brioche perdue, caramel au beurre salé *Bread and butter pudding with salted caramel* 12 €

Affogato Suisse (Glace double crème meringué servi sur un café expresso) 11 €

Dame Blanche : Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison 11 €
Double cream meringue ice cream served with espresso coffee

Petit Pot de Glace « Maison Grom »: Citron, Fraise, Mangue et Noisette 9 €
Small jar of ice cream : Lime, Strauberry, Mango and hazelnut

Saint Marcelin de la mère Richard, beurre demi-sel et pain grillé 12 €
« Saint Marcelin » Cheesse with semi-salted butter and toast