

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 €
Ceviche de Dorade à la Tahitienne <i>Tahitian-Style Sea Bream Ceviche</i>	16 € / 29 €
Carpaccio de Saumon « Bömlö » façon gravlax, vinaigrette aux agrumes <i>Homemade Salmon gravlax with Citrus Vinaigrette</i>	14 € / 27 €
Assiette de Viande des Grisons 90 g (pour 2 personnes) <i>Finely sliced Swiss cured beef</i>	22 €
Pata Negra Ibérico Belotta 110 g (48 mois d'affinage) Pan con tomate (pour 2 personnes) <i>Finely sliced pata negra Ibérico Belotta ham with tomato bread</i>	34 €
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, bread 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 « Bömlö » 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 €
<i>Lake Perch fillet with parsley and garlic or Lemon sauce</i>	
Filet de Dorade Royale 180 g +/-, sauce vierge (selon arrivage)	32 €
<i>Royal Sea Bream Fillet with Vierge Sauce</i>	
Rognons de Veau aux Morilles	31 €
<i>Veal kidneys with morels mushrooms</i>	
Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine France 180 g	26 €
<i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	
Steak Haché Frais à Cheval (Oeuf Bio) : Origine France 180 g	30 €
<i>Fresh homemade beefburger with fried egg</i>	
Faux Filet de bœuf Angus 280 g sauce au poivre vert	38 €
<i>Angus Beef Sirloin with green peper sauce</i>	
Linguine aux gambas, chipérons et piment d'Espelette	29 €
<i>Linguine with prawns, cuttlefish and Espelette pepper</i>	

Accompagnement au choix :

Légumes de saison, pomme de terre frite maison, salade verte aux noix ,

Seasonal vegetable,, home made fried potato, green salade with walnuts

Pour nos petits Trappeurs...

Faux filet Angus 120 g +/-, frites maison ou légumes frais, 2 boules de glace au choix	18 €
<i>Angus Beef Sirloin, vegetables or home made fried potato and 2 scoops of ice cream of your choice</i>	
Filet de Dorade 100 g +/-, frites maison ou légumes frais, 2 boules de glace au choix	18 €
<i>Royal Sea Bream Fillet, vegetables or home made fried potato and 2 scoops of ice cream of your choice</i>	

Fromage et Gourmandises de la maison...

Coco « Bali » Passion	12 €
<i>Coconuts "bali" Passion</i>	
Pavlova aux fruits rouge	12 €
<i>Pavlova with red fruits</i>	
Profiterole du Télé, glace au choix : Vanille, chocolat ou pistache	12 €
<i>Homemade profiterole with choice of ice cream : Vanilla, chocolate or pistachio</i>	
Brioche perdue, caramel au beurre salé	12 €
<i>Bread and butter pudding with salted caramel</i>	
Affogato Suisse (Glace double crème meringué servi sur 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	9 €
<i>Small jar of ice cream : Lime, Strawberry, Mango and hazelnut</i>	
Saint Marcelin de la mère Richard, beurre demi-sel et pain grillé	12 €
<i>« Saint Marcelin » Cheese with semi-salted butter and toast</i>	