

PIZZAS / PITAS



LISON - 12€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic frais

Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil

ALEX - 14€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, chiffonade de jambon blanc, champignons, olives taggiasche

Tomato sauce, mozzarella di bufala, ham chiffonade, mushrooms, taggiasche olives

GEORGES - 16€

Mozzarella di bufala, chiffonade de jambon blanc, crème truffée, artichauds

Truffle cream, mozzarella di bufala, ham chiffonade, artichoke

VIOLET - 16€

Mozzarella di bufala, pesto ail des ours, huile d'olive, chiffonade de jambon blanc

Mozzarella di bufala, « Ail des Ours » pesto, olive oil, ham chiffonade

ADELE - 17€

Mozzarella, légumes grillés, roquette, parmesan, chèvre frais des Gets, pointe de citron

Mozzarella di bufala, grilled vegetables, arugula, parmesan, local goat cheese, lemon

CAMILLE - 16€

Sauce tomate, provola fumée, oignons rouges frais, spianata piquante, olives taggiasche, basilic frais

Tomato sauce, smoked provola, fresh red onions, spiced spianata, taggiasche olives, fresh basil

PITA veggie - 14€

Falafels, crème, jeunes pousses et herbes fraîches, carotte & chou blanc, oignons rouges frais, citron, parmesan

Falafels, cream, mix of baby leafs salad and fresh herbs, carrot, white cabbage, fresh red onions, lemon juice, parmesan

PITA agneau - 14€

Boulettes d'agneau, crème, jeunes pousses et herbes fraîches, carotte & chou blanc,

oignons rouges frais, citron, parmesan

Lamb meatballs, cream, mix of baby leafs salad and fresh herbs, carrot, white cabbage, fresh red onions, lemon juice, parmesan

Supplément BATATA harra (pommes de terre aux saveurs orientales) + 5€

MENU ENFANT

-12ans

Sirop à l'eau

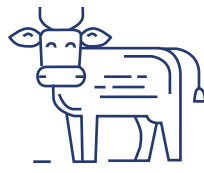
Amichetti (pâtes en forme d'animaux) au parmesan

Jambon ou sauce tomate

1 boule de glace au choix

Ice cream

12€





Dôme de poivrons rôtis, chèvre frais des Gets, légumes grillées & pesto à l'ail des ours

Roasted peppers, local goat cheese, vegetables, «ail des ours» pesto

18€

V (G sur demande)

Focaccia version charcuterie avec stracchino, rucola et pickles

25€

Focaccia version veggie (légumes grillés, Bufala & pickles)

Grilled vegetables

22€

V

Gravelax de truite aux agrumes, sauce yoghurt aux herbes, toasts, crème de pois cassés

Gravelax of citrus trout, yogourt with herbs, split peas cream

24€

(G sur demande)

Aubergine à la libanaise, pain féta au four avec paprika fumée et miel, salade de fèves

Lebanese eggplant, feta bread, smoked paprika & honey, bean salad

20€

L V

Burger veggie (pois chiches, aubergine, tofu, tomates confites), provola fumée, batata hassa, salade

(Chickpeas eggplant, tofu, tomatoes) smoked provola, potatoes, salad

23€

(VW sur demande)

Porc char siu, nouilles chinoises aux légumes

Pork, vegetables noodles

26€

L

Gnocchis pomme de terre betterave, beurre fondu à la sauge et mauve, copeaux de parmesan

potatoes & betroot gnoochis, sage butter & mallow, parmesan

22€

V L



* Au Velvette nous travaillons avec des artisans locaux

Fruitière des perrières / Cheverrie des félires / Pisciculture des ardoisières / Alti viande / Gaspard est dans le pétrain, du léman à l'océan...

V Végétarien

VW Vegan

G Sans Gluten

L Sans Lactose

DESSERTS



Toute la journée



Buffet de desserts maison

7.50€

All our pastries are homemade

Toutes nos pâtisseries peuvent être prises à emporter.

Une commande spéciale? N'hésitez pas à commander votre gâteau!

All our pastries can be take away.

A special order? Don't hesitate to ask!

Glaces artisanales RENZO (fabriquées en Savoie)

Sur place

1 boule - 3€

2 boules - 5.50€

3 boules - 8€

A Emporter

1 boule - 2.50€

2 boules - 4.50€

3 boules - 7€

Supplément chantilly +0.50€

fraise, chocolat, mangue, café, framboise, myrtille, pistache, citron, rhum-raisin, noix de coco

PETIT DEJEUNER

de 8h30 à 11h30

Formule Velvette / Boisson chaude - viennoiserie

4.50€

Hot drink - viennoiserie

Pains (campagne et graines) - beurre - confiture maison

5€

Bread - butter - homemade jam

Granola maion - fromage blanc - fruits rouges

6.50€

Granola - yoghurt - red fruits

Tranche de brioche ou cake

3€

Viennoiserie

1.50€

Fromage blanc (façon yaourt - miel ou confiture maison)

3€

Yoghurt (honey or jam)

Assiette salée

13€

Charcuterie - oeufs brouillés - mélange de jeunes pousses

Scrambled eggs - mix of baby leaves salad - charcuterie



GOÛTER

de 15h à 18h

Crêpes

Emporter / Sur place

Sucre 2.50 / 3.50€

Beurre-sucre 3 / 4€

Chocolat 3.50 / 4.50€

Crème de marron 4 / 5€

Supplément chantilly +0.50€

BOISSONS



Boissons Chaudes

Café «Malongo» 	
Ristretto / Espresso / Allongé	2€
Double café / Café au lait / Cappuccino	4.50€
Supplément sirop pour café: noisette/speculoos/falernum/cardamome/bergamote	0.50€
Café frappé (café - sirop d'orgeat - lait)	4.50€
Thés & infusions (HJEM) 	4.50€
Chocolat chaud / viennois / guimauve	5-5.50-6€
Irish coffee	10€

Apéritifs

Mancino blanc / rouge / Ricard / Suze	4€
Porto rouge	6€
Kir / Kir pétillant (mûre/framboise/châtaigne/cassis)	4.5€ - 5.5€
Coupe champagne	10€
Coupe prosecco	6€

Alcools d'exception 4cl


Rhums

Havana club añejo 3 años	8€
3 rivières Cannes brûlées	11€
Mount gay black barrel	12€

Tequilas / mezcal

El jimador blanco	8€
Casamigos "reposados"	12€
Grand mezcal la Escondida	12€

Whiskies

Jameson	7€
Caol ila -12ans	10€
Hudson baby bourbon	12€
Macallan double cask - 12ans	15€
Hautes glaces - single malt 	18€

Vodkas

Zubrowka biala	7€
Grey goose	12€

Gins

Generous organic	7€
Gordon's premium pink 	8€
Hendrick's	9€



Cognac / Armagnac

Cognac / Major vsop gold meukow	16€
Armagnac / bas uby medium 5ans	12€

Boissons Froides

Evian	50cl - 1L	3€ - 4.50€
San Pellegrino	50cl - 1L	3€ - 4.50€
Perrier	33cl	3.50€
Sirop à l'eau 		2.50€
<small>(grenadine, rose, noisette, speculoos, fraise, cardamome, lime, bergamote, menthe, fruit de la passion, poire, litchi, violette, mojito, cassis, framboise, pêche, basilic)</small>		
Limonade / Diabolo 		4.50€
Thé glacé maison	33cl 	4.50€
Citronnade maison	33cl 	4.50€
Tonic	33cl 	4.50€
Cola	33cl	4.50€
Ginger beer	33cl 	4.50€
Pétillant guinguette (pomme-framboise) 		5€
Jus de fruits 	25cl	4.50€
<small>(orange sanguine, ananas, pomme, tomate-romarin)</small>		
Milkshake	33cl	8€
<small>parfum au choix (glace artisanale - lait)</small>		
Lait & sirop	33cl 	3.50€

Bières / Cidres

Pression (brasserie locale)		
Blonde / Blanche	25cl / 50cl 	4€ - 7€
<small>Demi panaché / Monaco...</small>		
Picon Bière		5€ - 8€
Bouteille (IBEX-Morzine)	33cl	6.50€
<small>Plusieurs saveurs selon la saison</small>		
Cidre brut (le coq toqué) 	33cl	5.50€

Cocktails

God father		9€
<small>Whisky - amaretto disaronno</small>		
Spritz Apérol ou Italicus		11€
<small>Apérol ou liqueur de bergamote - prosecco - eau gazeuse - orange</small>		
Mojito (menthe ou basilic)		10€
<small>Rhum - eau pétillante - feuilles menthe ou basilic - sucre de canne</small>		
Velvette		12€
<small>Pink Gin - sirop de fleur - tonic - citron - framboises</small>		
Bloody MariA		11€
<small>Tequila - jus de tomate romarin - sel de céleri - citron</small>		
Blue Lagoon		11€
<small>Vodka - curaçao - citron - prosecco</small>		
Cocktail sans alcool		8.50€

Digestifs - 5cl

Limoncello / Kalhua / Fireball / Liqueur verveine		7€
Get 27 / Get 31 / Bailey's		8€
Amaretto disaronno		8€
Génépi / Génépi macéré / Gentiane / Poire		10€
<small>Distillerie « La dent d'oche »</small>		

CARTE DES VINS



Rouges

		37.5cl	75cl	1.5L
Gabrielle de Spinola - Château Coujan - Saint Chinian (2017)	Languedoc		26€	
L'instant - Famille Fabre (2020)	Pays d'oc		28€	
Domaine saint Romain (2019)	Savoie		35€	
Montepulciano d'Abruzzo - Antica Pietramore	Italie/Abruzzo		38€	
Macon «sélection Massale» (2017)	Bourgogne		42€	
Mondeuse «Etoile de Gaspard » (2019)	Savoie		47€	
Saint Emilion Grand Cru - Chateau Cartier (2016)	Bordeaux		48€	
Rosso di Montalcino «Col d'Orcia» (2013)	Italie/Toscane ...	25€	49€	98€
Hautes Côtes de Nuits « Les Cabottes » (2019)	Bourgogne		50€	
Saint Joseph «Les Alexandrins » (2017)	Côte du Rhône		52€	
Chianti Classico «Badia Coltibuono » (2017)	Italie/Toscane		54€	
Brunello di Montalcino - Podere Nastagio (2013)	Italie/Toscane		105€	
Chateau saint Cosme «les deux albions» (2018)	Côte du Rhône			70€

Blancs

Chardonnay Grillo	Italie/Sicile		32€	
Sancerre - Domaine Berthier (2019)	Loire ...	24€	45€	
Chinin bergeron « Sous les Amandiers » (2019)	Savoie		45€	
Haute côtes de nuits « vieilles vignes » (2018)	Bourgogne ...		50€	

Rosés

Fontenille Rosé (2020)	Languedoc		32€	
Côté Aix (2021)	Languedoc		34€	

Pétillants

Lambrusco Amabile - Emilia Romagna	Italie/Venetie		42€	
Prosecco - «Terra Serena »	Italie/Venetie		45€	
Champagne «rue du sorbier»	Champagne		60€	