

BOISSONS Froides



Evian 50cl - 1L		3€ - 6€
Pellegrino 50cl - 1L		4€ - 6€
Perrier 33cl		3.5€
Sirop à l'eau / diabolo / lait sirop		2.5€ / 4.5€
<small>(grenadine, rose, noisette, fraise, lime, menthe, poire, litchi, violette, cassis, framboise, pêche, caramel salé)</small>		
Jus de fruits "le coq toqué"	25cl	5€
<small>(orange sanguine, ananas, pomme, tomate-romarin, abricot)</small>		
Orange / citron pressé		6.5€
Limonade de Savoie	33cl	5€
Cola de Savoie	33cl	5€
Tonic artisanal	25cl	5€
Ginger beer artisanale	25cl	5€
Maté glacé passion citron vert	35cl	5€
Thé glacé pêche hibiscus	35cl	5€
Citronnade Maison		4.5€
Kombucha	33cl	5€
<small>menthe-citron vert / framboise hibiscus rose</small>		

BIERES

Pression (brasserie leman)	25cl / 50cl	4€ - 8€
<small>Blonde / blanche</small>		
Picon Bière	25cl / 50cl	4.5€ - 8.5€
Bouteille (IBEX-Morzine)	33cl	6.5€
<small>Blanche / IPA sapin-agrumes / IPA / lager</small>		
Cidre brut "le coq toqué"	33cl	5.5€
Corona Cera 0°	33cl	6.5€

COCKTAILS

Madeleine	12€
<small>Cointreau, rhum, amaretto, ananas</small>	
Eva	13€
<small>tequila, cointreau, fraise, citron vert, sucre</small>	
Velvette	14€
<small>vodka, passion, citron vert, prosecco</small>	
Spritz	12€
<small>Apérol ou Saint Germain ou Italicus</small>	
Mojito du moment	12€
Moscow mule	12€



APERITIFS

Ricard / Suze / Campari / Apérol	4€
Kir / Kir pétillant / Kir royal	6€-8€-12€
<small>mûre/framboise/châtaigne/cassis</small>	
Coupe champagne	11€
Coupe prosecco	7€

ALCOOLS D'EXCEPTION

Rhums

Bacardi Blanco	8€
Bacardi 4	11€
Zacapa 23	13€

Tequilas / mezcal

El Jimador "reposado"	12€
Grand mezcal la Escondida	12€

Whiskies

Ballantine's	8€
Jameson	9€
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€
Bombay Saphir	8€
Hendrick's	9€

Cognac

Remy Martin VSOP	15€
------------------	-----

DIGESTIFS - 5cl

Limoncello / Get 27 / Get 31 / Bailey's /	7€
Kalhua	8€
Amaretto disaronno	8€
Chartreuse / Gentiane / Poire	10€
<small>Distillerie « La dent d'oche »</small>	
Génépi macéré	12€
<small>Distillerie « La dent d'oche »</small>	
Rhum arrangé cannellé maison	6€




BOISSONS Chaudes





CAFES

Ristretto / Espresso / Allongé		2€
Double café / Café au lait / Cappuccino		4.50€
option lait végétal : avoine / coco		+0.5€
supp sirop : noisette / caramel / spéculos / vanille		+0.5€
Macchiato		5€
Mocaccino		6€
Irish coffee		12€
Café frappé (lait/sirop au choix)		6€

THE & INFUSIONS

	4.5€
English breakfast / Noir à la rose / Sencha Menthe / Earl grey lavande Roiboos SuperDream / SuperEnergy / SuperFruit / Tisane des alpes	

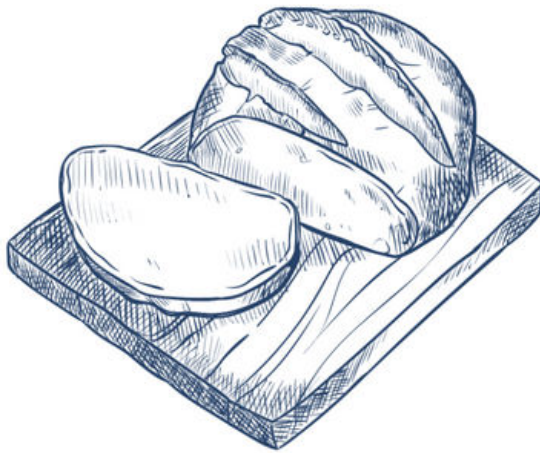
Chocolat Chaud / Viennois / guimauve	5€- 5.5€ - 6€
Chai Latte	 6€
Matcha Latte	 6€
Golden Latte maison	6€



PETIT-DEJEUNER



8h30 - 11h30



Formule Velvette / Boisson chaude (cafés) - viennoiserie <i>Hot drink (coffee) - viennoiserie</i>	3.5€
Formule Velvette + / Boisson chaude - viennoiserie <i>Hot drink - viennoiserie</i>	6€
Pain maison - beurre - confiture maison <i>Bread - butter - homemade jam</i>	5.5€
Granola maison - fromage blanc - fruits de saison <i>Homemade Granola - yoghurt - red fruits</i>	8€
Viennoiserie (pain au chocolat - croissant)	1.5€
Fromage blanc (façon yaourt - miel ou confiture maison) <i>Yoghurt (honey or jam)</i>	3€
Assiette salée charcuterie - oeufs brouillés- mélange de jeunes pousses <i>Scrambled eggs - mix of baby leaves salad - charcuterie</i>	13€
Orange ou Citron pressé	6.5€

DESSERTS

Buffet de desserts maison 8.5€

Toutes nos pâtisseries peuvent être prises à emporter.

5€

Une commande spéciale?

N'hésitez pas à commander votre gâteau en avance!

All our pastries can be take away.

A special order? Don't hesitate to ask!



GLACES

11€

Rose

Vanille, Fraise, Framboise,
coulis de fruits rouges maison,
chantilly, fruits frais

Mia

Chocolat, vanille,
ganache chocolat maison,
chantilly, Cookie/brownie maison

Moana

Mangue, coco,
coulis de mangue maison
chantilly, passion fraiche

Manon

Caramel, vanille,
chantilly,
pop corn caramélisé



PLATS



Salade "COBB" / suprême de poulet sauce moutarde à l'ancienne / dés de bacon / oignons rouges / Tomates / brique de brebis / œuf mollet. **A G 18€**

Option Veggie / 16€

Pancakes moelleux / sauce crémeuse à l'avocat / gravlax de saumon à la betterave / mesclun. **A 22€**

Entremet Reblochon-miel / crème légère aux orties sauvages / pommes de terre rôties / chips de speck. **G 20€**

Option Veggie

Assiette Velvette / patate douce rôtie sauce yaourt grecque, grenade, menthe / aubergine fumée au café / salade chinoise de concombres / petits pains Yuca. **V 24€**

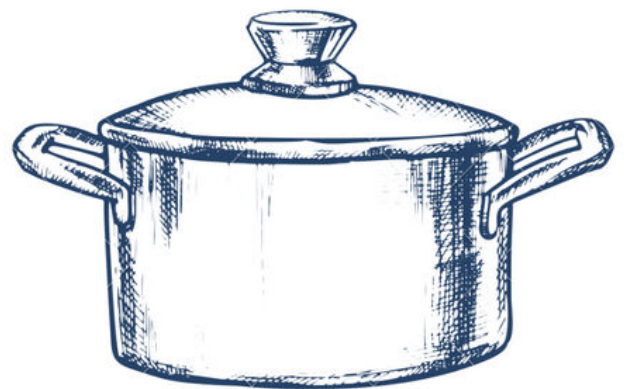
Scrigni (pâtes fraîches) à la burrata des pouilles / pesto aux herbes / courgettes grillées / scampi poêlées. **V 24€**

Magret de canard laqué / nouilles de riz aux petits légumes. **A G 28€**

EN +

Mélange de jeunes pousses Mesclun **V 5€**

Pomme de terre rôties au four à bois **V 5€**



BAMBINS

Maccheroni "al torchio" à la bolognaise

Petites billes de bufala

12€



V Végétarien

A fruits à la coque

G Sans Gluten

L Sans Lactose



DISHES

english version



“COBB” Salad / Chicken supreme with whole-grain mustard sauce / Bacon / Red onions / Tomatoes / Sheep cheese / Poached egg. **A G 18€**

Veggie Option / 16€

Fluffy pancakes / Creamy avocado sauce / Salmon gravlax with beetroot / Mesclun salad. **A 22€**

Reblochon-honey “Entremet/ Wild nettle cream / Roasted potatoes / Speck chips. **G 20€**

Veggie Option

Velvette plate / Roasted sweet potato, Greek yogurt sauce, pomegranate, mint / Coffee-smoked eggplant / Chinese cucumber salad / Yuca bread. **V 24€**

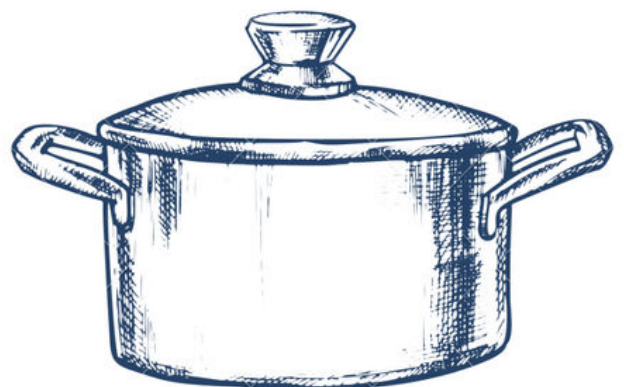
Scrigni (fresh pasta) with Apulian burrata / 5 herbs pesto / grilled zucchini / pan-fried scampi. **V 24€**

Peking duck breast / Rice noodles with vegetables. **A G 28€**

EN +

Mix of baby leaves **V 5€**

Roasted potatoes in the wood oven **V 5€**



KIDS

Bolognese Pasta maccheroni “al torchio”
Small bufala balls

12€



V veggie

A nuts

G no
Gluten

L no
Lactose



PIZZAS / PITAS



LISON - 12€

V

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

GEORGES - 18€

A

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

LUIGI- 18€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon de parme, tomates cerise, roquettes, parmesan, huile de truffe, olives, pesto

Tomato sauce, mozzarella di buffala, parme ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, truffle oil, pesto

CAMILLE - 16€

Sauce tomate, brezain, oignons rouges frais, spianata piquante, poivrons, olives, basilic
Tomato sauce, smoked provola, fresh red onions, spiced spiniata, taggiasche olives, basil

OLIVIA - 16 €

Crème, mozzarella di bufala, viande séchée, champignons, brezain, olives, pesto, oignons rouges
Cream, mozzarella di bufala, dry meat, mushrooms, brezain cheese, olives, pesto, red onions

GUST - 16€

V

A

Crème, mozzarella di bufala, gorgonzola, chèvre, brézain, olives
Cream, mozzarella di bufala, gorgonzola, goat cheese, brezain cheese, olives

THOMAS -15€

V

Crème de chèvre, mozzarella di bufala, brezain, miel, noix, roquette
Goat cheese cream, mozzarella di bufala, brezain cheese, honey, nuts, rockets

MATHILDA -18€

Crème & éclats de pistache, burrata, roquette, zeste de citron, jambon de parme **OU** saumon fumé, pecorino

*Pistachio cream, burrata cheese, rocket, lemon zest, Parma ham **OR** smoked salmon, pecorino.*

INGRID -18€

A

Crème, mozzarella du bufala, saumon fumé, olives, zeste de citron
Cream, Mozzarella di bufala, smoked salmon, olives, lemon zest

PITA veggie ou poulet - 16€

V

A

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

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

Supplément Pommes de terre roties au four à bois + 5€



Vins au Verre



ROUGES

Nero d'avola Paccamora - Curatolo Arini

Pinot Noir - Auvigue

Sicile



12cl

7€

Bourgogne



8€

BLANC

Viognier - Domaine de Luc - Famille Fabre

Sauvignon blanc - Roc de l'Abbaye

Languedoc



6€

Val de Loire



7€

ROSES

Gris Gris - Joncqueres d'Oriola

Love By Léoube

Cotes du Roussillon



6€

Provence



7€



CARTE DES VINS



ROUGES

75cl

Alain Jaume - Domaine Grand Veneur	Côtes-du-Rhône	28€
Les avocates - Gamay Domaine de la grande cave	Savoie ...	32€
Nero d'avola Paccamora - Curatolo Arini	Sicile	33€
Vin sauvage à poil - Château de la Terrière	Beaujolais	34€
Montepulciano d'Abruzzo - Antica Pietramore	Abruzzo	38€
Veredus - Château de luc - Famille Fabre	Languedoc	42€

BLANCS

75cl

Viognier - Domaine de Luc - Famille Fabre	Languedoc	28€
Sauvignon blanc - Roc de l'Abbaye	Val de Loire	33€
Apremont Vieilles vignes - Côteaux de la croix Saint André	Savoie	42€
Pouilly Fuissé - Heritiers Auvigne - Domaine Auvigue	Bourgogne	52€



ROSES

75cl

Love By Léoube	Provence	34€
Gris Gris - Joncqueres d'Oriola	Cotes du Roussillon ...	27€

PETILLANT

75cl

Lambrusco Amabile - Emilia Romagna	Venetie	28€
Prosecco - Terra Serena	Venetie	45€
Champagne - Rue du sorbier	Champagne	60€



... HVE Bio

