



LA PAUSE GOURMANDE

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



COCKTAILS CHAUDS (12cl)

Le Green Chaud	10.00
Chartreuse verte, chocolat chaud	
Délice des Cimes	10.00
Génépi, chocolat chaud ou thé	
Délice Irlandais	10.00
Baileys, chocolat chaud ou café	
Au Lit les Enfants	12.00
Lillet rosé chaud, citron jaune, crème de cassis, jus de cranberry	
L'Ambrosia	12.00
Jus de pomme, liqueur de cannelle, gin, miel, épices	
Irish Coffee	12.50
Whisky Jameson, sirop de sucre de canne, expresso, chantilly	

BOISSONS GOURMANDES (12cl)

Café Latte	5.50
Sirop de vanille	
Mocha Vanille	7.00
Expresso, chocolat chaud, sirop de cookie, chantilly, éclats de cookie	
Chocolat Cookie	8.00
Sirop de cookie, chantilly, éclats de cookie	
Chocolat Chaud Meringué	8.00
Sirop de vanille, chantilly, éclats de meringue	
Café ou Chocolat Viennois	5.50

THÉS ET INFUSIONS

Camomille, Verveine, Infusion	3.20
Thé Baies Gourmandes, Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.00
Thé Vert Sencha, Thé Vert à la menthe douce	3.00
Earl Grey Bio	3.00
Ceylan Blackwood Bio	3.00

CAFÉ *Paul Bocuse* SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION AVEC UN MAÎTRE ARTISAN TORRÉFACTEUR FRANÇAIS

Espresso Café <i>Paul Bocuse</i> Sensation	2.50
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Ristretto Café <i>Paul Bocuse</i> Sensation	2.50
Espresso Café <i>Paul Bocuse</i> Harmonie, Café décaféiné	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Café <i>Paul Bocuse</i> Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
Cappuccino Café long <i>Paul Bocuse</i> Sensation, mousse de lait	5.00

NOTRE SÉLECTION SALÉE

De 15h00 à 18h00

Terrines Paul Bocuse	8.50
Poulet citron confit ou Caille aux pommes épices douces ou Piquillos piment d'Espelette AOP, servit avec toast de pain de campagne	
Planche de Fromages de la Région	19.50
Abondance fermier au lait cru, tomme Suisse à l'ail des ours Tonneau sec charolais, tonnelet frais charolais	
Planche de Charcuteries de nos Alpagnes « Maison Baud »	22.50
Planche Mixte de Charcuteries et Fromages	24.00
Abondance, jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	
Mont D'Or Gratiné à Partager ou Pas !	36.00
Jambon cru de Savoie, bouquet de salade verte	
Tartiflette au Reblochon de Savoie	22.00
Bouquet de salade verte	
Irma Burger	24.00
Steak haché de bœuf, lard de Conca, sucrose, fondue d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne, pommes frites	

DÉLICES & GOURMANDISES

Tartes des Brasseries Bocuse	8.50
<i>Demandez la sélection du moment à votre chef de rang</i>	
Gaufres Grand-Mère (2 ou 3 Choix de Garnitures)	9.10/9.50
<i>Garnitures : Chantilly / Chocolat / Compote / Caramel Beurre Salé / Praline Lyonnaise</i>	

COCKTAILS (12cl)

Campari Spritz	10.00
Campari, eau gazeuse, prosecco	
Fiorentine Spritz	10.00
Liqueurs de fleurs de sureau Fiorentine, eau gazeuse, prosecco	
Le M	11.00
Gin Sothis Maxime Chapoutier, crème de cassis Ternel, Clairette de Die	
Apérol Spritz	11.00
Apérol, eau gazeuse, prosecco	
Irma Spritz	11.00
Gin, schweppes premium mixer tonic hibiscus, crème de myrtille	
Mojito Classique	11.00
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	
Moscow Mule	11.00
Vodka, jus de citron vert, schweppes premium mixer ginger beer	

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	12cl	75cl
BLANCS		
Roussette A.O.P « Fleur d'Altesse » Jean Perrier & Fils 2023	6.00	34.50
Saint-Joseph A.O.P - « Les Grandes Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2023	8.50	53.50
Jurançon A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	52.00
ROUGES		
Mondeuse A.O.P « Gamme Pure » Jean Perrier & Fils 2022	6.00	34.50
Mouton Cadet Héritage A.O.P - Baron Philippe de Rothschild 2020	8.00	47.60
Saint-Joseph A.O.P - « Les Grandes Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2023	8.50	53.50
ROSÉS		
Gamay Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2023	6.00	31.50
Côtes de Provence « Excellence » Château Saint Maur 2023	9.50	55.50

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Bud Blonde 5°	4.90	9.00
Panaché	4.90	9.00
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.00	11.00
Monaco	5.00	9.20

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

La Bière du Mont Blanc Blanche 4.7° (33cl)	7.50
La Bière du Mont Blanc Rousse 6.5° (33cl)	7.50
La Bière du Mont Blanc Verte, au génépi 5.9° (33cl)	7.50

SOFTS

Limonade (25cl)	3.60
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) <i>Schweppes Tonic / Schweppes Lemon et Agrum' / Fanta Orange / Fuzetea / Orangina / Limonade (25cl)</i>	4.60
Crodino Spritz (12cl)	6.90
Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, pomme, tomate	6.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Pêche de vigne, abricot	6.90
Badoit (33cl)	3.50
Evian, Badoit (75 cl)	6.90
Ferrarelle (75 cl)	7.70