



# LA PAUSE GOURMANDE

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



## COCKTAILS CHAUDS (12cl)

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

## BOISSONS GOURMANDES (12cl)

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

## THÉS ET INFUSIONS

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

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

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

## NOTRE SÉLECTION SALÉE

*De 15h00 à 18h00*

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

## DÉLICES & GOURMANDISES

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

## COCKTAILS (12cl)

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

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

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

## BIÈRES PRESSIONS

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

## BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

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

## SOFTS

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