



9H00 > 11H30

PETIT DÉJEUNER

13€

BOISSON CHAUDE
+JUS DE FRUITS
OU ORANGES PRESSÉES
+CROISSANT
+TARTINES PAIN

OMELETTES

Nature 8,00€
Jambon 9,00€
Fromage 8,50€



BOISSONS (HAUTES)

Café de torréfacteur le shouka-chamonix
100% arabica du brésil BLACK DIAMOND

Expresso..... 2,80€
Double expresso 5,20€
Café allongé..... 2,90€
Expresso Noisette 3,00€
Double Noisette 5,40€
Capuccino 5,40€
Chocolat chaud..... 5,50€
Thé, Infusion (Mariage Frères). 4,00€
Irish Coffee 12cl.....13,50€
Vin chaud 6,50€



Café Valdôtain Spécialité du Val d'Aoste 8,00€/pers.
Café, genépi , écorce d'orange, sucre et clou de girofle min. 2 pers.



VEGETARIEN / vegetarian



AVEC ALCOOL / with alcohol

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.To consume with moderation.

Net prices in euros, service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

LES P'TIOTES GOURMANDISES



FAISSELLE DE FROMAGE BLANC DE LA FERME DE VALLORCINE, -- 8,5
FINES HERBES, COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE
Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine, herbs, blueberry coulis or sugar

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DE LA VALLÉE ----- 16
Cheese Plate from Valley

★ **CAFÉ GOURMAND -----12,5**

★ **THÉ GOURMAND ----- 14**

★ **CHAMPAGNE GOURMAND ----- 21**

ACCOMPAGNÉ DE SES DÉLICIEUSES MIGNARDISES MAISON

Delicious homemade mini pastries served
with a choice of coffee, tea, or champagne

SOUPE DE PÊCHES BLANCHES ET JAUNES -----12

À LA VERVEINE, SORBET NECTARINE

White and yellow peach and vervain soup with nectarine sorbet

MACARON GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC ----- 13

FRAISES FRAICHES ET SON GASPACHO

White chocolate macaron ganache, fresh strawberries
and strawberry gazpacho

★ **BLANC-MANGER AMANDE ABRICOT, ----- 12,5**

STREUSEL AUX ÉPICES

Almond and apricot blancmange with spiced streusel

ENTREMET AU CHOCOLAT, BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ, ----- 12,5

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, MOUSSE AU CHOCOLAT, GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE

Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla crème brûlée, chocolate
mousse, chocolate glaze, and mango sorbet

COMPOTÉE DE RHUBARBE, ----- 12

GLACE VANILLE, FRAMBOISES FRAÎCHES ET CRUMBLE

Rhubarb compote, vanilla ice cream, raspberries and crumble

★MER DE GLACES



1 BOULE / scoop 4€



2 BOULES / scoops 7€

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50

EXTRA: HOMADE WHIPPED CREAM

PARFUMS GLACES :VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee

PARFUMS SORBETS :

CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE, MANGUE, NECTARINE

Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango, nectarine

★COUPES GLACÉES



COUPE MONT BLANC ----- 11

GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY

Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and whipped cream



DAME BLANCHE ----- 11

Vanilla ice cream & melted chocolate and whipped cream



CAFÉ AFFOGATO EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE ----- 10

Vanilla ice cream Espresso



LA PTIOTE FRAISE ----- 12

SORBET FRAISE, COULIS DE FRAISE ET FRAISES FRAICHES, CHANTILLY MAISON

La ptiote fraise: strawberry sorbet, strawberry coulis
and fresh strawberries with homemade whipped cream



LA PTIOTE MYRTILLE ----- 12

SORBET MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, MYRTILLES FRAICHES ET CHANTILLY MAISON

La Ptiote myrtille: blueberry sorbet, red berry coulis,
fresh blueberries and homemade whipped cream



LA PTIOTE BANANE ----- 12

GLACE VANILLE FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE FRAICHE, COULIS DE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON

La Ptiote banane: vanilla, strawberry and chocolate ice cream, fresh banana,
chocolate sauce and homemade whipped cream



COUPE COLONEL Vodka & lemon sorbet ----- 13



COUPE WILLIAMINE Pear Schapps & pear sorbet ----- 13



COUPE MONTAGNARDE Genepi liquor & vanilla ice cream ----- 13



COUPE SICILIENNE Limoncello liquor & lemon sorbet ----- 13



CARTE BOISSONS ET DESSERTS