

## PETIT DEJEUNER 8H / 11H

### breakfast

<b>Continental</b> tartines ou viennoiserie, jus de fruit, boisson chaude .....	6,50 €
<b>English</b> saucisses, bacon, œufs, bean's, toasts, boisson chaude .....	9,50 €
<b>Le maxi petit dej.</b> tartines, viennoiserie, fruit pressé, yaourt, boisson chaude ..	10,00 €

## LES SALADES

<b>Campagnarde</b> (salade, tomate, lardons, œuf, croûtons, emmental) .....	12,00 €
<i>Salad, tomatoes, peaces of bacon, egg, croutons, onions, emmental</i>	
<b>Pêcheur</b> (salade, tomates, duo de poissons fumés, avocats, toast) .....	12,50 €
<i>Salad, tomatoes, fishes, avocado, toast</i>	
<b>Chèvre chaud</b> (salade, tomate, oignons, noix, toasts de chèvre aux herbes) .....	11,50 €
<i>Salad, tomatoes, onions, walnut, toasts with goat's cheese</i>	
<b>Tartine</b> (salade, tomates, toasts au reblochon chaud, jambon cru) .....	12,50 €
<i>Salad, tomatoes, melted reblochon cheese on bread, local ham</i>	
<b>César</b> (salade, poulet, poitrine fumée grillée, parmesan, croûtons, sauce César) .....	12,00 €
<i>Salad, grilled chicken, bacon, parmesan cheese, croutons</i>	
<b>Verte</b> green salad .....	4,50 €

## SOUPE MAISON servie avec croûtons, fromage râpé..... 7,50 €

*(Soup served with croutons and grated cheese)*

## LES SPECIALITES MAISON

<b>Lasagnes au four, salade verte</b> .....	12,50 €
<i>Baked lasagna and salad</i>	
<b>Tartiflette maison, salade verte</b> .....	13,50 €
<i>Potatoes and bacon with reblochon and salad</i>	
<b>Assiette alpage</b> .....	14,50 €
<i>(Pomme de terre chaude, fromage fondu, charcuterie, cornichons</i>	
<i>Hot potatoes and cheese on, served with smoked ham, cooked ham, sausage, gherkins</i>	
<b>Croûte au fromage, salade verte</b> .....	13,00 €
<i>(Pain de campagne, fromage suisse, vin blanc, crème fraîche)</i>	
<i>Bread, swiss cheese, white wine, fresh cream, salad</i>	
<b>Croûte jambon-fromage, salade verte</b> .....	13,50 €
<i>(Pain de campagne, jambon, fromage suisse, vin blanc, crème fraîche)</i>	
<i>Bread, ham, swiss cheese, white wine, fresh cream, salad</i>	
<b>Croûte jambon-fromage-œuf, salade verte</b> .....	14,00 €
<i>(Pain de campagne, jambon, fromage suisse, œuf, vin blanc, crème fraîche)</i>	
<i>Bread, ham, swiss cheese, egg, fresh cream, white wine, salad</i>	
<b>Croûte Savoyarde, salade verte</b> .....	14,50 €
<i>(Pain de campagne, jambon de pays, reblochon, vin blanc, crème fraîche)</i>	
<i>Bread, smoked ham, reblochon, white wine, fresh cream, salad</i>	

## LES VIANDES

<i>Servies avec frites, gratin, légumes ou salade (served with chips, gratin, vegetables or salad)</i>	
<b>Steak 180gr.</b> .....	11,50 €
<b>Steak haché à cheval 150gr.</b> steak avec un œuf ( <i>burger with egg</i> ) .....	10,50 €
<b>Entrecôte grillée 220gr.</b> .....	15,00 €
<i>Sauces : Beurre Maître d'hôtel ou au poivre (pepper sauce) ou au roquefort (roquefort sauce) .....</i>	16,50 €

## SAUCISSE DE VEAU *veal sausage* ..... 9,50 €

## STEAK DE THON *crème acidulée à la ciboulette, riz* ..... 14,50 €

## PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD *légèrement parfumé au parmesan* *Parmentier of candied duck*..... 14,00 €

## LE SNACKING

<i>Servi avec frites, légumes ou salade (served with chips, vegetables or salad)</i>	
<b>Croque-Monsieur maison</b> <i>cheese toasts with ham</i> .....	7,20 €
<b>Croque-Madame maison</b> <i>cheese toasts with ham and egg</i> .....	7,50 €
<b>Cœufs au plat-Bacon</b> <i>eggs and bacon</i> .....	6,50 €

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUENT EN UE

## LES TAGLIATELLES

<b>Au pesto</b> .....	7,00 €
<b>Bolognaise</b> .....	9,50 €
<b>Carbonara</b> .....	9,50 €

## PLAT DU JOUR Voir tableau 11,50 €

## MENU DU SKIEUR 16,50 €

Plat du jour  
Dessert  
Café

## MENU ENFANT 9,00 €

Boisson au choix  
Nuggets, saucisses,  
steak haché, bolognaise  
ou carbonara  
Crêpe ou glace

## LES BURGERS

<i>Servis sur assiette avec frites (Served on plate with chips)</i>	
<b>Hamburger</b> sauce Américaine .....	9,50 €
<b>Cheeseburger</b> sauce Américaine .....	10,50 €
<b>Double cheeseburger</b> sauce Américaine .....	11,50 €
<b>Bacon cheese</b> sauce BBQ.....	11,00 €
<b>Double bacon cheese</b> sauce BBQ.....	12,50 €
<b>Chicken Burger</b> sauce blanche .....	10,00 €
<b>Savoyard</b> reblochon, poitrine fumée ( <i>reblochon, bacon</i> ).....	11,50 €
Supplément œuf.....	1,00 €

## LES GALETTES AU SARRAZIN

<b>Œuf</b> <i>egg</i> .....	5,00 €
<b>Jambon</b> <i>ham</i> .....	5,00 €
<b>Fromage</b> <i>cheese</i> .....	5,00 €
<b>Jambon-fromage</b> <i>ham, cheese</i> .....	6,00 €
<b>Jambon-œuf</b> <i>ham, egg</i> .....	6,00 €
<b>Fromage-œuf</b> <i>cheese, egg</i> .....	6,00 €
<b>Complète</b> jambon, fromage, œuf ( <i>ham, cheese, egg</i> ).....	7,00 €
<b>Forestière</b> jambon, fromage, champignons ( <i>ham, cheese, mushrooms</i> ).....	7,00 €
<b>Savoyarde</b> lardons, reblochon, oignons ( <i>bacon, reblochon, onions</i> ) .....	7,50 €
<b>Chèvre-miel</b> goat's cheese, honey .....	5,00 €

## LES DESSERTS

<b>Assortiment de fromages</b> .....	6,50 €
<b>Fromage blanc</b> .....	4,50 €
<b>Fondant au chocolat, caramel beurre salé</b> .....	6,50 €
<b>Tarte du jour</b> .....	6,50 €
<b>Pana Cotta, coulis de fruits rouges</b> .....	6,50 €
<b>Salade de fruits</b> .....	6,50 €

## CAFE GOURMAND *expresso, assortiment de mignardises* ..... 7,50 €

## LES CREPES SUCREES/GAUFRES

<b>Sucre</b> <i>sugar</i> .....	2,70 €
<b>Confiture</b> abricot, fraise, myrtille ( <i>apricot, strawberry, blueberry</i> ) .....	3,50 €
<b>Chocolat</b> <i>chocolate</i> .....	3,50 €
<b>Nutella</b> .....	3,50 €
<b>Sucre-cannelle</b> <i>sugar, cinnamon</i> .....	2,80 €
<b>Beurre-sucre</b> <i>butter, sugar</i> .....	2,80 €
<b>Citron</b> <i>lemon</i> .....	3,20 €
<b>Miel</b> <i>honey</i> .....	3,40 €
<b>Crème de marron</b> <i>chestnut cream</i> .....	3,50 €
<b>Sirop d'érable</b> <i>mapple syrup</i> .....	3,70 €
<b>Grand-Marnier</b> .....	4,50 €
<b>Banane-chocolat</b> <i>banana, chocolate</i> .....	4,50 €
<b>Banane-nutella</b> <i>banana, nutella</i> .....	4,50 €

Supplément chantilly .....	0,80 €
----------------------------	--------

## LES VINS AU VERRE



<b>Blancs 12 cl AOP</b>	
Sancerre (Loire) .....	4,30 €
Gewurztraminer (Alsace) .....	4,30 €
Chardonnay (IGP Languedoc) .....	4,00 €
Jongieux (Savoie) .....	4,00 €
Tariquet (Côtes de Gascogne).....	4,00 €

### Rouges 12 cl AOP

Gamay de Jongieux (Savoie) .....	4,00 €
Pinot noir (Bourgogne) .....	4,30 €
Côtes de Blaye (Bordeaux) .....	4,00 €
Crozes Hermitage (Côtes du Rhône) .....	4,30 €
Côtes de Bordeaux .....	4,00 €
Cabardès (Languedoc Roussillon) .....	4,00 €

### Rosé 12 cl AOP

Happy Hour (vin de Méditerranée) .....	3,00 €
--	--------

## LES VINS D'EXCEPTION AOP

<b>Aloxe Corton, Michel Piccard</b> .....	45,00 €
<b>Côte-Rotie, Maison Guigal</b> .....	55,00 €
<b>Pauillac, Baron Nathaniel P. Rothschild</b> .....	49,00 €
<b>Châteauneuf-du-Pape, «Vaudieu»</b> .....	49,00 €

## LES VINS



### Blancs AOP

<b>Savoie</b>	
Jongieux, Grande réserve .....	18,00 €
Chignin-Bergeron, Domaine Vullien.....	28,00 €
<b>Suisse</b>	
Chasselas, «Vieilles Vignes» cave de Genève .....	28,00 €
<b>Loire</b>	
Sancerre, Joseph Melot .....	29,00 €
<b>Bourgogne</b>	
Montagny, 1 <sup>er</sup> cru «Clos Chaudron» .....	30,00 €
Chablis, Louis Moreau.....	28,00 €
<b>Côtes de Gascogne IGP</b>	
Tariquet (doux) 1 <sup>ère</sup> Grives .....	26,00 €
<b>Alsace</b>	
Gewurztraminer, Gustave Lorentz .....	31,00 €

### Rouges AOP

<b>Savoie</b>	
Gamay de Jongieux, Domaine Barlet .....	17,00 €
Mondeuse, Domaine Saint-Romain .....	25,00 €
<b>Bourgogne</b>	
Pinot noir, A. Ducal .....	25,00 €
Hautes Côtes de Nuits, Dames Huguettes .....	27,00 €
Savigny les Beaunes, Vieille vignes, domaine Bellang .....	31,00 €
<b>Côtes du Rhône</b>	
Côtes du Rhône, Maison Guigal.....	25,00 €
Vacqueyras, «Château Hautes Ribes» .....	25,00 €
Crozes Hermitage Cave de Tain.....	32,00 €
<b>Languedoc Roussillon</b>	
Cabardès .....	19,00 €
Faugères .....	22,00 €
<b>Bordeaux</b>	
Côtes de Blaye, «Vieux Charron» .....	25,00 €
Saint-Emilion, Château Petit Fourney .....	25,00 €

### Rosés AOP

Happy Hour, Vin de Méditerranée .....	19,00 €
Grain de glace, Vigneron de Saint-Tropez.....	23,00 €
<b>Magnum</b> .....	34,00 €

## LES PICHETS

Blanc, rouge, rosé .....	25 CL	50 CL
	4,50 €	7,00 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

## LES BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits	3,10 €
(orange, abricot, ananas, pamplemousse, raisin, pomme, poire, tomate, banane, ACE, mangue, fraise.)	
Fruits pressés (orange, citron)	4,00 €
Thé froid à la pêche	3,10 €
Sodas	3,10 € pinte (50cl) 5,50 €
(Orangina, Pepsi, Max, Badoit rouge, Schweppes, Schweppes agrumes, Gini, Ricqlès, Cacolac, Fanta)	
Diabolo ou sirop à l'eau minérale	3,10 €
Eau minérale (33cl)	3,10 €
Limonade (25cl)	3,10 €
1/2 Badoit	3,90 €
1/2 Evian	3,90 €
Lait froid	3,00 €
Lait froid avec sirop	3,10 €
Cocktail de jus de fruits	7,00 €
Bolée de cidre	2,90 €

## LES BOISSONS CHAUDES ALCOOLISEES

Café expresso arrosé (1 expresso et 1 shooter)	4,50 €
Grog	4,50 €
Thé rhum	4,00 €
Chocolat alcool (rhum ou cognac ou Chartreuse)	4,50 €
Chocolat des îles (rhum et chantilly)	4,80 €
Vin chaud	3,20 €
Irish Coffee	7,50 €
XANTE HOT APPLE (jus de pommes chaud, 2cl de cognac à la poire)	4,00 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90 €
Grand café ou double expresso	3,00 €
Petit crème	2,00 €
Grand crème ou latté	3,20 €
Chocolat	3,10 €
Thé nature	2,90 €
Thé citron, thé au lait	3,30 €
Thés parfumés (Darjeeling, Earl Grey, vanille, fruits rouges, caramel, vert à la menthe ...)	3,30 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat viennois ou café viennois	3,80 €
Citron chaud	3,50 €
Lait chaud nature	3,00 €
Lait chaud miel cannelle	3,30 €
Infusion (verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille...)	2,90 €

## LES BIÈRES

### Pressions 25 cl et 50 cl

Pelforth blonde ou panaché	3,20 €	pinte	5,90 €
Picon	3,60 €	pinte	6,70 €
Cervoise (bière, vin blanc, sirop de citron amer)	3,60 €	pinte	6,70 €
Edelweiss blanche	3,20 €	pinte	6,00 €

### Bouteilles 33 cl

1664	5,50 €
Pelforth	5,50 €
Adelscott	5,50 €
Desperados	5,50 €
Bud	5,50 €
Lefte	5,50 €
Duvel	5,50 €
Corona	5,50 €
Heineken	5,50 €
Carlsberg	5,50 €

Liefmans fruitness 25 cl	5,50 €
Guinness 50 cl	6,20 €
Magners 50 cl	5,50 €

## LES CHAMPAGNES

La coupe	7,50 €
<b>Bouteilles</b>	
Ruffin Volubile	60,00 €
Deutz	65,00 €
Veuve Clicquot	70,00 €
Magnum Deutz	120,00 €
Dom Pérignon	190,00 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

## LES APERITIFS

Ricard, Pastis	3,10 €
Kir (cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche ou châtaigne)	2,90 €
Kir pétillant	3,60 €
Kir royal	7,50 €
Campari, Suze, Martini, Porto	3,50 €
Jus de tomate assaisonné	3,20 €
Bitter San Pellégrino	3,20 €
Scotch whisky	5,00 €

Vin chaud	3,20 €
Sangria maison	2,90 €
Américano maison	8,00 €

## LES ALCOOLS

<b>Vodkas</b>	
Vodka	5,50 €
Vodka Zubrowska	8,00 €
<b>Whiskys</b>	
JB	5,50 €
Chivas	7,00 €
Glenfidish	7,00 €
Jack Daniel's	7,00 €
Four Roses	7,00 €
J. Walker black label	7,00 €
<b>Whiskys hors d'âge</b>	
Lagavulin	9,00 €
Talisker	9,00 €
Oban	9,00 €
Dalwhinnie	9,00 €
Glenmorangie	9,00 €

## LES DIGESTIFS

Rhum arrangé (miel-cannelle, coco, vanille, banane)	5,50 €
Cognac	6,50 €
Cognac VSOP	7,50 €
Cognac XO	12,00 €
Armagnac, Calvados, Génépy, Chartreuse, Bailey's, Amaretto, Marie-Brizard, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Malibu	6,50 €
Eau de vie (poire, abricot, framboise, mirabelle)	6,50 €

Alcool + soda	6,50 €
---------------	--------

## LES COCKTAILS

### Les Classiques à 8,00 €

<b>Mojito</b> (rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda)
<b>Margarita</b> (tequila, triple sec, jus de citron)
<b>Tequila Sunrise</b> (tequila, jus d'orange, grenadine)
<b>Gin Fizz</b> (gin, jus de citron, sucre de canne, soda)
<b>Sex on the beach</b> (vodka liqueur de mûre, jus d'ananas, jus de cranberry)
<b>Planteur punch</b> (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, noix de muscade, sucre de canne)
<b>Pina Colada</b> (rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco)
<b>Daiquiri</b> (rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne)
<b>Whisky Sour</b> (whisky, jus de citron, sucre de citron)
<b>Irish Coffee</b> (whisky, café chaud, sucre de canne, chantilly)
<b>Caïpiroska</b> (vodka, citron vert, sucre de canne)
<b>Caïpirinha</b> (cachaça, citron vert, sucre de canne)
<b>Cosmopolitain</b> (vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry)
<b>Blue Lagoon</b> (vodka, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne, soda)
<b>Pink Mojito</b> (rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, fraises fraîches, sucre de canne)

### Les Royaux à 10 €

<b>Mojito Royal</b> (rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne)
<b>Long Island Ice Tea</b> (vodka, gin, rhum, triple sec, jus de citron, Coca Cola)

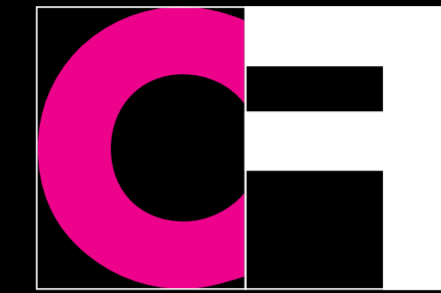
### Les sans alcool à 7 €

<b>Chantaco</b> (jus de pamplemousse, orange, ananas)
<b>Tutti Frutti</b> (jus de banane, abricot, ananas)
<b>Virgin Mojito</b> (citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda)

**Café**  
**Fantastic**  
BRASSERIE CREPERIE MUSIC BAR

169 Promenade du Festival - 74110 Avoriaz - France  
0033 450 740 915

IPS Graphic - Morzine.



# MENU

**Café**  
**Fantastic**  
BRASSERIE CREPERIE MUSIC BAR

Restauration non-stop de 11h30 à 17h

ouvert de 8h à 2h du matin

open from 8.00 am until 2.00 am