

# À la carte

Produits locaux, fabriqués en Maurienne

## Les braseros de la Terrasse avec les prêts à griller

<b>La p'tite chipo (100gr)</b> .....	<b>9,00 €</b>
Fabrication artisanale de chez Béatrice Emin à La Chambre	
<b>La big chipo (200gr)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Fabrication artisanale de chez Béatrice Emin à La Chambre	
<b>La brochette de bœuf (130gr)</b> .....	<b>15,00 €</b>
de chez Béatrice Emin à La Chambre	
<b>La big brochette de bœuf (260gr)</b> .....	<b>23,00 €</b>
de chez Béatrice Emin à La Chambre	
<b>La brochette de dinde (130gr)</b> .....	<b>12,00 €</b>
de chez Béatrice Emin à La Chambre	
<b>La big brochette de dinde (260gr)</b> .....	<b>18,00 €</b>
de chez Béatrice Emin à La Chambre	

\* nos viandes sont assaisonnées avec un mélange chimichurri, un filet d'huile, accompagnées de pain bûcheron du boulanger de Saint François, d'une moutarde de Dijon ou d'une sauce Ketchup et de champignons de Paris frais, tranchés, à griller

## Vous allez fondre pour le fromage

<b>La boîte chaude «Fromager des clarines»</b> .....	<b>15,00 €</b>
avec ses morceaux de pain bûcheron du boulanger de Saint François pour 2 personnes	

## Lâchez vos skis prenez nos planches

<b>La saucisson artisanal (180gr)</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>La BeauFort d'hiver(100gr)</b> .....	<b>8,00 €</b>
de la Ferme Cartier à La Chambre, accompagné de sa confiture groseille - cassis d'Amélie à Montaimont et son pain bûcheron du boulanger de Saint François	

## Pour accompagner

<b>Chips lay's sel ou BBQ (45g)</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>Chips sibell nature (120gr)</b> .....	<b>5,00 €</b>

## Nos gourmandises

<b>La brochette de guimauves artisanales</b> .....	<b>7,00 €</b>
avec sa sauce chocolat-noisette ou caramel beurre salé	
<b>La Fondue de Fruits Frais du moment</b> .....	<b>7,00 €</b>
avec ses sauces chocolat-noisette et caramel beurre salé	

## Nos boissons chaudes & froides

<b>Jus de Fruits PAGO (20cl)</b> .....	<b>4,50 €</b>
ACE, pomme, abricot, ananas	
<b>Bouteille d'eau minérale Vittel (33cl)</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>Bouteille d'eau gazeuse San Pelligrino (50cl)</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Café Folliet (double + 1 €)</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>Chocolat chaud ou Cappuccino</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Thé Oolong bio aromatisé baies et feuilles de cassis</b> .....	<b>5,50 €</b>
de la Yourte Végétale à Montaimont	
<b>Thé vert bio aromatisé aux feuilles de menthe marocaines</b> .....	<b>5,50 €</b>
de la Yourte Végétale à Montaimont	

<b>Tisane la "Marquise" aux fleurs de montagne</b> .....	<b>5,50 €</b>
cueillies par Amélie de la Yourte Végétale à Montaimont	

<b>Tisane les "Maux d'hiver" aux fleurs de montagne</b> .....	<b>5,50 €</b>
cueillies par Amélie de la Yourte Végétale à Montaimont	

## Nos bières locales

<b>Les bières du Grand Pic, (33cl)</b> brassées dans la vallée de la Maurienne	
la jour blanc (Weizenbier Bio).....	<b>6,50 €</b>
l'hymne à la mousse (American Pale Ale Bio) .....	<b>6,50 €</b>
la guet-apens (Hazy Indian Pale Ale Bio).....	<b>6,50 €</b>
la sang royal (Red Ale Bio).....	<b>6,50 €</b>
la contre pente (Amber Ale Bio).....	<b>6,50 €</b>

<b>Les bières du Mont Blanc, (33cl)</b> à l'eau des glaciers	
la blanche.....	<b>6,50 €</b>
la blonde.....	<b>6,50 €</b>
la cristal IPA.....	<b>6,50 €</b>
la rousse.....	<b>6,50 €</b>
la verte (au génépi).....	<b>6,50 €</b>

## Nos vins de Savoie



12cl



75cl

<b>Mondeuse AOP Savoie</b> .....	<b>6,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
Domaine de l'idylle		
<b>Roussette Marestel AOP Savoie</b> .....	<b>7,00 €</b>	<b>30,00 €</b>
édition Jacquin		
<b>Chignin Bergeron AOP Savoie</b> .....		<b>35,00 €</b>
A. & M. Quenard		
<b>Verre consigné</b> .....		<b>1,00 €</b>

Toutes boissons alcoolisées ne peuvent être vendues seules.  
Tous nos prix de vente sont TTC service compris  
Nos produits contiennent des allergènes (liste disponible au comptoir)

la Terrasse  
concept food & chill