

# À la carte



## De vuurkorven van 'La Terrasse' met de kant-en-klare grill

<b>Kleine chipolatas (100gr)</b> .....	<b>9,00 €</b>
Huisbereid door Béatrice Emin in La Chambre	
<b>Grote chipolatas (200gr)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Huisbereid door Béatrice Emin in La Chambre	
<b>Rundvlees brochettes (130gr)</b> .....	<b>15,00 €</b>
van Béatrice Emin in La Chambre	
<b>Grote rundvlees brochettes (260gr)</b> .....	<b>23,00 €</b>
van Béatrice Emin in La Chambre	
<b>Kalkoen brochettes (130gr)</b> .....	<b>12,00 €</b>
van Béatrice Emin in La Chambre	
<b>Grote kalkoen brochettes (260gr)</b> .....	<b>18,00 €</b>
van Béatrice Emin in La Chambre	

\* Ons vlees wordt gekruid met een chimichurri mengsel en een scheutje olie, vergezeld met brood van de bakker in Saint François, Dijon mosterd of ketchup en vers gesneden Parijse champignons om te grillen.

## De zult smelten voor de kaas

<b>De warme «kazen van Clarines» doos</b> .....	<b>15,00 €</b>
met stukjes houthakkersbrood van de bakker in Saint François - voor 2 personen	

## Leg je ski's neer ga voor een plank

<b>Ambachtelijke worst (180gr)</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Winter Beaufort (100gr)</b> .....	<b>8,00 €</b>
van boerderij Cartier in La Chambre, vergezeld met zwarte bessenjam van Amélie in Montaimont en houthakkersbrood van de bakker in Saint François.	

## Bijgerecht

<b>Lay's chips zout of BBQ (45g)</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>Sibell chips natuur (120g)</b> .....	<b>5,00 €</b>

## Onze delicatessen

<b>Brochette van zelfgemaakte marshmallows</b> .....	<b>7,00 €</b>
met een chocolade-hazelnoot of gezouten boterkaramelsaus	
<b>Fondue vers fruit, van het moment</b> .....	<b>7,00 €</b>
met een chocolade-hazelnoot of gezouten boterkaramelsaus	

## Onze warme en koude dranken

<b>PAGO vruchtensap (20cl)</b> .....	<b>4,50 €</b>
ACE, appel, abrikoos, ananas	
<b>Vittel mineraalwater (33cl)</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>San Pelligrino bruisend water (50cl)</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Folliet koffie (dubbel + 1 €)</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>Warme chocolademelk of cappuccino</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Biologische Oolong thee gearomatiseerd met zwarte bessen en blaadjes</b> .....	<b>5,50 €</b>
van La Yourte Végétale in Montaimont	
<b>Biologische groene thee gearomatiseerd met Marokkaanse muntblaadjes</b> .....	<b>5,50 €</b>
van La Yourte Végétale in Montaimont	
<b>Kruidenthee "Marquise" met bergbloemen</b> .....	<b>5,50 €</b>
geplukt door Amélie van La Yourte Végétale in Montaimont	
<b>Kruidenthee "Maux d'hiver" met bergbloemen</b> .....	<b>5,50 €</b>
geplukt door Amélie van La Yourte Végétale in Montaimont	

## Onze lokale bieren

<b>De bieren van de Grand Pic (33cl)</b> gebrouwen in de Maurienne-vallei	
la jour blanc (Biologists Weizenbier).....	<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>De Mont Blanc bieren (33cl)</b> met gletsjerwater	
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 (met genepi).....	<b>6,50 €</b>

## Onze Savoie wijnen



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>
editie Jacquin		
<b>Chignin Bergeron AOP Savoie</b> .....		<b>35,00 €</b>
A. & M. Quenard		
<b>Herbruikbare beker</b> .....		<b>1,00 €</b>

Alle alcoholische dranken mogen niet alleen worden verkocht.  
Al onze verkoopprijzen zijn inclusief service.  
Onze producten bevatten allergenen (lijst verkrijgbaar aan de balie).

*la Terrasse*  
concept food & chill