

L' Arôme

SPECIAL

MENU

HIVER



À lire :

- CIGARETTE et animaux INTERDITS dans les dômes et sur la terrasse pour des raisons de sécurité
- Merci d'ÉVITER au maximum les ALLÉES et VENUES afin de garder la chaleur à l'intérieur des dômes et pour ne pas déranger vos voisins de tables

Prix service compris - Chèques non-acceptés
Règlements par CB, Espèces ou TR (uniquement le midi en semaine)

SPECIAL
PLATS
HIVER

<i>Fondue Classique</i>	25€
<i>Fondue à la Truffe</i>	30€
<i>Fondue aux Girolles</i>	28€

Les fondues sont accompagnées de Salade verte et de Pain

<i>Tartiflette</i>	25€
Accompagnée de Salade verte	

<i>Boite chaude du Vercors au four</i>	27€
Accompagnée de Salade verte et de pommes de terre Grenailles	

<i>Planche de Charcuteries artisanales</i>	14€
Jambon cru, Coppa, Lomo au piment, Saucisson Noix & Beaufort	

<i>Planche de Viande des Grisons</i>	14€
--------------------------------------	-----

<i>Bol de Pommes de terre Grenailles</i>	4€
--	----



Fondues possible
pour 2 pers min.

Les prix des plats sont
indiqués par personne

SPECIAL

DESSERTS

HIVER

Mousse au Chocolat et Caramel salé 9€

Crème Brulée 8.5€

Panna cotta, coulis de Fruits rouges 8.5€

Tiramisu du moment 8.5€

Fromage blanc faisselle 5.5€
Fruits rouges ou Crème fraîche

Assiette gourmande 7€
4 petites douceurs du moment

Café Plaisir 5€
1 Cookie mi-cuit Chocolat-praliné et 1 Espresso

Glaces des Alpes - Voir carte

SPECIAL

BOISSONS

HIVER

Cocktails

Bikini 33 cl 9 €
Jus Fruits, Grenadine, Vin pétillant

Spritz Apérol 12 cl 10 €
Apérol, Vin pétillant, Eau gazeuse

Spritz Limoncello 12 cl 12 €
Limoncello, Purée de Fraise, Vin pétillant, Eau gazeuse

Spritz Pink 12 cl 11 €
Martini rosé, Vin pétillant, Sirop Framboise, Jus citron

Gin Tonic 25 cl 12 €
Gin, Indian Tonic, Jus de Citron

Punch Fraise 25 cl 10 €
Rhum, Orange - Ananas, Sirop Fraise

Bières en bouteille

Leffe 33 cl 6 €

1664 33 cl 6 €

Hoegaarden 33 cl 6 €

Furieuse 33 cl 6.5 €

Blonde, Blanche, Ambrée, IPA

Apéritifs

Ricard, Pastis 4 €

Martini Rouge, Blanc, Rosé 6 €

Suze, Campari, Porto 6 €

Jack Daniel's 7 €

The Glenlivet 12 ans 11 €

Kir Classique 5 €

Kir Pétillant 6 €

Kir Royal 12 €

Cassis, Châtaigne, Fraise, Framboise, Griottes, Mûre, Myrtille, Pêche

Coupe de Champagne 10 €

Muscat 12.5 cl 8 €

Digestifs et Liqueurs

Limoncello, Génépi 9 €

Rhums arrangés, Get 10 €

Chartreuse Verte ou Jaune 12 €

Chartreuse MOF 13 €

Chartreuse 9° centenaire 16 €

AMBIX : Mirabelle, Élixir du roy,

Poire, Vulnéraire, Secret 11 €

SPECIAL SOFTS

HIVER

Mocktails

Virgin Bikini 33 cl 7 €
Jus Fruits, Grenadine, Limonade

Virgin Apérol 12 cl 8 €
*Apérol sans alcool, Sirop de citron,
Eau gazeuse*

Virgin Pink 12 cl 8 €
*Sirop de Framboise & Rose, Jus de
Citron, Eau gazeuse*

Jus et Nectars Patrick Font

Abricot Nectar 6 €

Pomme-Coing Jus 6 €

Orange Jus 6 €

Tomate Jus 6 €

Pêche de vigne Nectar 6 €

Ananas Jus 6 €

Sodas

Coca-cola 33 cl 4.5 €

Coca Zéro 33 cl 4.5 €

Orangina 25 cl 4.5 €

Thé Glacé pêche 35 cl 6 €
Galvanina

Limonade 25 cl 4.5 €

Indian Tonic 20 cl 5 €

Sirops 25 cl 3 €

*Grenadine, Menthe, Citron,
Fraise, Framboise, Pêche*

Eaux

Evian 1 L 4 €

San 50 cl 4.5 €

Pellegrino 1 L 6 €

Orezza 1 L 8 €

Perrier 33 cl 4 €

Caféterie

Café 2 €

Déca 2.5 €

Thé-Infusion Dammann 3.5 €

SPECIAL VINS

HIVER

Blanc

Anjou AOC

L'échappée, Le Fief noir

31 €



Bourgogne

Saint-Véran AOC, J. Drouhin

39 €

Côtes Gascogne IGP

Gros Manseng (Moelleux)

29 €

Rhône

Crozes-Hermitage AOP, Vendôme

42 €



Viognier VDF, Le paradou, Pesquié

28 €

Ventoux AOP, Terrasses, Pesquié

30 €



Savoie AOP

Chignin-Bergeron, D. Berthollier

43 €



Rouge

Beaujolais

Côtes de Brouilly AOP, Trenel

30 €

Loire

St Nicolas de Bourgueil AOP, Cognard

35 €

Rhône

Côtes du Rhône AOP, Chapoutier

31 €



Crozes-Hermitage AOP, Entrefaux

42 €



Saint-Joseph AOP, S. Blachon

48 €

Saint-Joseph AOP, Chapoutier

28 € (37,5cl)

Ventoux AOP, Terrasses, Pesquié

30 €



Châteauneuf du Pape AOP

65 €

Savoie AOP

Mondeuse, D. Berthollier

37 €



SPECIAL
VINS
HIVER

Rosé

Verres

Bandol AOP

Château Canadel

36 €



Côtes de Provence AOP

Cuvée Tour Saint-Honoré

32 €



Var IGP

L'Après plage, Château TSH

27 €

Champagnes

Nicolas Feuillate, Brut

64 €

Nicolas Feuillate, Rosé

72 €

BLANC

Gascogne IGP (Moelleux)

7 €

Crozes-Hermitage AOP

9 €



Ventoux AOP

8 €



Anjou AOC

8 €



ROUGE

Brouilly AOP

8 €

Crozes-Hermitage AOP

9 €



Ventoux AOP

8 €



ROSÉ

Bandol AOP

8 €

Château TSH, Après plage

6 €



SPECIAL

L' Arôme

HIVER

Nos fondues sont
Faites Maison et
préparées au moment



Notre Tartiflette, tous
les accompagnements
et les desserts sont
Faits Maison

Allergènes

La liste des allergènes
est à votre disposition et
librement consultable sur le
bar conformément à la
règlementation en vigueur

ORIGINES DES VIANDES

COPPA - France

LOMO - France

JAMBON CRU - Italie

SAUCISSON - France, Savoie

(Nées, élevées & abattues)

