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

Fondue Classique	25€
Fondue à la Truffe	30€
Fondue aux Girolles	28€

Les fondues sont accompagnées de Salade verte et de Pain

Tartiflette	25€

Accompagnée de Salade verte

Boite chaude du Vercors au four	27€

Accompagnée de Salade verte et de pommes de terre Grenailles

Charcuteries artisanales	14€

Jambon cru, Coppa, Lomo au piment, Saucisson Noix & Beaufort

Bol de Pommes de terre Grenailles	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 Fruits rouges ou Crème fraîche	5.5€
Assiette gourmande 4 petites douceurs du moment	7€
Café Plaisir 1 Cookie mi-cuit Chocolat-praliné et 1 Expresso	5€
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 *Galvanina*	*35 cl*	*6 €*
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 Pellegrino	*50 cl*	*4.5 €*
	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

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 €

Verres

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)