



Armancette

SAINT-NICOLAS
DE VÉROCE

PÂTISSERIES

	Sur place À emporter
Cookie	5€ 4€
Financier	5,50€ 4,50€
Eclair	5,50€ 4,50€
Chocolat / vanille <i>Chocolate / vanilla</i>	6,50€ 5,50€
Cheese cake aux fruits de saison <i>Cheese cake with seasonal fruits</i>	6,50€ 5,50€
Paris Brest	6,50€ 5,50€
Tartelettes	
- Citron / Yuzu <i>- Lemon / Yuzu pie</i>	5,80€ 4,80€
- Myrtilles ou Chocolat / Orange <i>- Blueberry or Chocolate / Orange Pie</i>	6,50€ 5,50€

BOISSONS CHOCOLATÉES

Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5€
Chocolat viennois <i>Viennese chocolate</i>	6€

BOISSONS CAFÉINÉES

Expresso ou Décaféiné	2€
Macchiato ou Allongé	3€
Crème ou Double expresso	4€
Cappuccino ou Latte Macchiato	5€

JUS DE FRUITS - ARBRE À JUS - 25cl

Abricot, Pomme - Framboise, Pomme Pêche de vigne, Tomate, Poire, Orange <i>Apricot, Apple - Raspberry, Apple White Peach, Tomato, Williams pear, Orange</i>	5€
---	----

JUS DE FRUITS PRESSÉS - 25cl

Orange, Pamplemousse, Citron <i>Orange, Grapefruit, Lemon</i>	8€
--	----

SODAS

Coca-Cola Original ou Zéro 33cl	5€
Orangina 25cl, Ice Tea Pêche 25cl	5€
Limonade Bio 33cl	5€
Schweppes tonic 25cl	4€
Ginger beer 20cl	4€

EAUX MINÉRALES

Aquachiaro - Plate ou pétillante 75cl	5€
Chateldon, Evian ou Badoit 75cl	6€
Evian ou Badoit 33cl	3€
Perrier 33cl	4€

LA MATINALE (de 7h30 à 11h) - 15 €

1 boisson chaude et 1 jus de fruits
(Orange ou pamplemousse)
*1 hot drink and 1 fruit juice
(orange or grapefruit)*

1 viennoiserie
Pain au chocolat, pain aux raisins
ou croissant au beurre
*Pain au chocolat,
raisin bread or butter croissant*

1 demi-baguette, beurre et confiture
1 half baguette, butter and jam

INFUSIONS – CHIC DES PLANTES

Morphée Tilleul, sauge, menthe et fleur d'orange <i>Linden, sage, mint and orange blossom</i>	5€
Belle plante Tilleul, framboise et baies roses <i>Linden, raspberry and pink berries</i>	5€
L'Élixir Citron, gingembre et combava <i>Lemon, ginger and combava</i>	5€
La radieuse Citronnelle, agrumes et pomme <i>Lemongrass, citrus and apple</i>	5€
Pousse délice Verveine, menthe et romarin <i>Verbena, mint and rosemary</i>	5€

PALAIS DES THÉS

Sencha Ariake Thé vert japonais <i>Japanese green tea</i>	5€
Thé de Chine à la Marocaine Thé vert à la menthe <i>Green tea with mint</i>	5€
Grand Jasmin Chun Feng Thé vert au jasmin <i>Green tea with jasmine</i>	5€
Thé des Moines Mélange thé vert et noir aux saveurs florales <i>Green and black tea blend with floral flavours</i>	5€
Darjeeling Margaret's Hope Thé des hauts plateaux Himalayens <i>Himalayan Highlands Tea</i>	5€
Breakfast Tea Mélange de thés d'Inde et Sri Lanka <i>Blend of teas from India and Sri Lanka</i>	5€
Blue of London Thé noir de Yunnan et bergamote <i>Yunnan black tea and bergamot</i>	5€
Yunnan Impérial Thé fleuri et doux au parfum miellé <i>Flowery and sweet tea with a honeyed scent</i>	5€
Chai Impérial Création indienne <i>Indian creation</i>	5€
Infusion verveine, camomille ou menthe <i>Vervain, chamomile or mint infusion</i>	5€
Rooibos des Vahinés Rooibos d'Afrique du Sud aux notes gourmandes de vanille et d'amande <i>South African rooibos with the sweet flavours of vanilla and almond</i>	5€



SNACKING



Sur place | À emporter

Sandwich baguette Beaufort, jambon de Savoie, romaine, beurre moutarde <i>Beaufort, Savoie ham, romaine, mustard butter</i>	9€ 7€
Bun's végétarien Avocat, fromage frais, tomate, concombre <i>Avocado, cream cheese, tomato, cucumber</i>	9€ 7€
Pain suédois Truite fumée, fenouil, fromage frais, aneth <i>Smoked trout, fennel, fresh cheese, dill</i>	11€ 9€
Quiches & Cake accompagnés de salade verte	13€ 7€
• Lardons, Abondance et oignons confits <i>Bacon, Abondance cheese and candied onions</i>	
• Potimarron, miel, châtaigne <i>Pumpkin, honey, chestnut</i>	
• Cake aux olives et tomates cerises <i>Olive and cherry tomato cake</i>	

Salade Quinoa, choux-fleurs, raisins, cebettes, pistaches et fines herbes <i>Quinoa, cauliflower, grapes, spring onions, pistachios and herbs</i>	14€ 12€
--	-----------

Velouté Potimarron au lait d'amande et huile de noisette <i>Creamy pumpkin soup with almond milk and hazelnut oil</i>	10€
--	-----

NOTRE SELECTION DE VINS



VIN BLANC	12cl	75cl
D. Julie Portaz AOP Roussette de Savoie «Phantasia»	6€	21€
VINS ROUGES	12cl	75cl
D. Éric Carrel AOP Vin de Savoie	6€	21€
Les Brulrières de Beychevelle AOP Haut Médoc - 2015	13€	52€
VIN ROSÉ	12cl	75cl
Château Vessière AOP Costières de Nîmes	6€	21€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

*Alcohol abuse is dangerous for health,
consume with moderation.*