



Armancette

SAINT-NICOLAS
DE VÉROCE

CARTE DU SALON DE THÉ
TEA ROOM MENU

Prix nets en euro, service compris
Net prices in euros, including service

LA MATINALE
(De 7h30 à 11h)
15€

Une boisson chaude et un jus de fruits (orange ou pamplemousse)

A hot drink and a fruit juice (orange or grapefruit)

Une viennoiserie (pain au chocolat, pain aux raisins ou croissant au beurre)

A pastry (pain au chocolat, raisin bread or butter croissant)

Une demi-baguette, beurre et confiture

A half baguette, butter and jam

LES PÂTISSERIES – OUR PASTRIES

Cookie	4€
Financier	4,50€
Entremets chocolat/vanille	6,50€
<i>Chocolate and vanilla dessert</i>	
Tartelette citron/yuzu	5,80€
<i>Lemon and yuzu tartlet</i>	
Tartelette myrtille	6,50€
<i>Blueberry tartlet</i>	

Et d'autres douceurs à venir découvrir dans notre vitrine – De 5,50€ à 12€

Selection of homemade pastries and cakes – From 5,50€ to 12€

LES VIENNOISERIES – OUR VIENNOISERIES

Croissant au beurre	2€
<i>Butter croissant</i>	
Pain au chocolat	2€
Pain aux raisins	2€
<i>Raisin bread</i>	
Dôme de Miage	2,50€
Viennoiseries aux amandes	3€
<i>Pastry with almond</i>	

SNACKING

Sandwichs

Sandwich baguette 9€

Beaufort, jambon de Savoie, romaine et beurre moutarde
Baguette with Beaufort, Savoy ham, salad and mustard butter

Pain baguette aux céréales 11€

Houmous, sumac, fêta, épinard, concombre, oignons rouges et cornichons
Cereal baguette with hummus, sunac, feta, spinach, cucumber, red onion and pickles

Pain suédois 11€

Truite fumée, fromage frais, radis noir, raifort et citron vert
Swedish bread with smoked trout, fresh cheese, black radish, horseradish and lime

Veloutés 8€

Velouté de champignons des sous-bois au lait d'avoine
Mushroom soup with oat milk

Velouté de potimarron au lait de noisette
Pumpkin soup with hazelnut milk

Quiches (accompagnées de salade) 10€

Quiche aux lardons, Abondance et oignons confits
Quiche with bacon, cheese and onion

Quiche au potimarron, châtaigne et champignons de Savoie
Quiche with pumpkin, chestnut and mushrooms

Hachis parmentier aux légumes de saison et champignons 18€
Shepherd's pie with seasonal vegetables and mushrooms

LES BOISSONS CHAUDES – *HOT DRINKS*

Cafés – Coffees

Expresso	2€
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2€
Macchiato	3€
Allongé <i>American coffee</i>	3€
Crème	4€
Double expresso	4€
Cappucino	5€
Latte macchiato	5€
Vin chaud <i>Hot wine</i>	5€

Infusions – Chic des Plantes

Morphée	Belle plante	5€
L'Élixir	La radieuse	
Pousse délice	L'élancée	

Thés – Palais des Thés

Sencha Yama	Thé vert à la menthe	5€
Grand Jasmin	Darjeeling Margaret's hope	
Rooibos des Vahinés	Blue of London	
Breakfast tea	Chai Impérial	
Yunnan Impérial		
Infusion verveine, camomille ou menthe <i>Verbena, camomile or mint infusion</i>		

LES BOISSONS FROIDES – COLD DRINKS

Jus de fruits – <i>Fruit juices</i> (25cl)	5€
Abricot, pomme, pêche, tomate, poire, orange, fraise <i>Apricot, apple, peach, tomato, Williams pear, orange, strawberry</i>	
Jus de fruits pressés – <i>Pressed fruit juices</i> (25cl)	8€
Orange, pamplemousse, citron <i>Orange, grapefruit, lemon</i>	
Sodas	
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	4€
Ginger Beer (20cl)	4€
Coca Cola Original ou Zéro (33cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Ice Tea Pêche (25cl)	5€
Limonade Bio (33cl)	5€
Eaux minérales – <i>Water</i>	
Evian ou Badoit (33cl)	3€
Perrier (33cl)	4€
Aquachiara plate ou pétillante (75cl) <i>Still or sparkling water</i>	5€
Chateldon, Evian ou Badoit (75cl)	6€

LES BOISSONS ALCOLISÉES – *ALCOHOLIC DRINKS*

Bières – Beers

Bière du moment à la pression		
25cl		4€
50cl		7€
Bière du Mont Blanc (33cl)		6€
Blonde, blanche ou rousse		
<i>Blonde, white or red</i>		
Bière Panaché (25cl)		5€
Bière Monaco (25cl)		8€
Bière sans alcool (33cl)		4€

Vins – Wines	12cl	75cl
« Eléphant Rose » rosé	6€	28€
Côte de Provence		
Vin blanc de Savoie Apremont	7€	30€
Julie Portaz		
Côte du Rhône Réserve	7€	30€
Famille Perrin		

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation.