



Armancette

SAINT-NICOLAS
DE VÉROCE

CARTE DU SALON DE THÉ *TEA ROOM MENU*

Prix nets en euro, service compris, consommation sur place

Net prices in euros, including service, to stay

LA MATINALE – 15€

(De 7h30 à 11h)

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 (chocolate croissant, raisin bread or butter croissant)

Une demi-baguette, beurre et confiture

A half baguette, butter and jam

LES PÂTISSERIES – OUR PASTRIES

Cookie	4,80€
Entremets du moment	6,80€
<i>Chef's entremets of the moment</i>	
Tartelette citron/yuzu	6,50 €
<i>Lemon/yuzu tartlet</i>	
Tartelette myrtilles	6,50 €
<i>Blueberry tartlet</i>	
Tartelette aux fruits de saison	6,50 €
<i>Seasonal fruit tartlet</i>	
Macaron fruits rouges	6,90 €
<i>Red berry macaron</i>	
Flan	5,50 €
<i>Custard</i>	
Cake du moment	12 €
<i>Cake</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 <i>Butter croissant</i>	2 €
Pain au chocolat <i>Chocolate croissant</i>	2 €
Pain aux raisins <i>Raisin bread</i>	2 €
Dôme de Miage <i>Homemade pudding</i>	2,50 €
Viennoiseries aux amandes <i>Pastry with almond</i>	3 €

SNACKING

Sandwich Montagnard Beurre moutarde, jambon de Savoie et Beaufort <i>Baguette with mustard butter, Savoy ham and Beaufort cheese</i>	9 €
Sandwich Nordique Truite fumée, fromage frais, radis noir et pesto de légumes <i>Homemade smoked trout, cream cheese and vegetable pesto</i>	11 €
Salade du moment <i>Salad of the day</i>	16 €
Soupe froide de légumes de saison <i>Cold soup made with seasonal vegetables</i>	8 €
Quiche (accompagnée de salade +3 €) <i>Quiche (served with green salad +3 €)</i>	7 €

LES BOISSONS CAFÉINÉES ET CHOCOLATÉES
CAFFEINATED AND CHOCOLATE DRINKS

Cafés – Coffees

Espresso	2 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2 €
Macchiato noisette <i>Hazelnut macchiato</i>	3 €
Allongé <i>American coffee</i>	3 €
Café crème <i>Cream coffee</i>	4 €
Double espresso	4 €
Cappuccino	5 €
Latte macchiato	5 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5 €
Latte glacé <i>Iced latte</i>	5 €

LES THÉS ET INFUSIONS – *TEAS AND HERBAL INFUSIONS*

Infusions – Chic des Plantes

5 €

Morphée	Belle plante
L'Élixir	La radieuse
Pousse délice	L'Élancée

Thés – Palais des Thés

5 €

Sencha Ariake	Thé vert à la menthe
Grand Jasmin	Golden Darjeeling
Rooibos de Bourbon	Earl Grey
Big Ben	Massala Chaï
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, tomate, poire, orange, fraise, framboise <i>Apricot, apple, tomato, Williams pear, orange, strawberry, raspberry</i>	
Jus de fruits pressés – <i>Pressed fruit juices</i> (25cl)	8 €
Orange ou citron <i>Orange or lemon</i>	
Sodas	
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	4 €
Ginger Beer (20cl)	4 €
Coca Cola Original ou Zéro (33cl)	5 €
Orangina (25cl)	5 €
Fuze Tea Pêche (25cl)	5 €
Limonade	5 €
Citronnade maison (25cl)	5,50 €
Thé glacé maison	5 €
Eaux minérales – <i>Water</i>	
Evian ou Badoit (33cl)	4 €
Perrier (33cl)	4 €
Aquachiara plate ou pétillante (75cl) <i>Still or sparkling water</i>	5 €
Evian ou Badoit (75cl)	7 €

LES BOISSONS ALCOLISÉES – ALCOHOLIC DRINKS

Bières – Beers

Bière à la pression	25cl	50cl
<i>Draft beer</i>	4 €	7 €
Bière Panaché (25cl)	4 €	7,50 €
Bière Monaco (50cl)	5 €	8,50 €
Bière bouteille Big Mountain (33cl)		7,50 €
<i>Blanche, IPA, sans alcool</i>		
Nano IPA sans alcool		6,80 €
Vins au verre – Wines (12cl)		7 €
Sélection de vin rosé, rouge ou blanc du moment		
<i>Selection of our current rosé, red or white wines</i>		

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.*