



# LA PORTE DES ARAVIS

TERRASSE AVEC VUE SUR LE MONT-BLANC



ÉTÉ 2024



## NOS APÉRITIFS

- Spritz Aperol 9 €
- Spritz Blanc Fleur de Sureau 10 €
- Ricard, Suze, Martini, Porto, Campari 4 €
- Bitter (Sans Alcool) 4 €
- Americano 6 €
- Kir au Vin Blanc de Savoie 4.50 €
- Kir au Vin Rouge 4.50 €
- Kir Pétillant 6.50 €

*Crèmes : Cassis, Cerise, Châtaigne,  
Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Violette*

- Whisky, Gin, Vodka, Get 27 (avec Soda +2€) 7 €
- Digestif (4cl) 7 €

## NOS BIÈRES

- Pression Blonde Heineken (25cl) 4 €
- (50cl) 7.50 €
- Pression Affligem Blanche ou Ambrée (25cl) 5 €
- (50cl) 9 €
- Bière Heineken Sans Alcool (25cl) 4.50 €
- Pelforth Brune (33cl) 6 €
- Bières du Mont-Blanc (33cl) 6 €

*Génépi, IPA, Myrtille*

## NOS EAUX

- Evian, Badoit (100cl) 6 €

## NOS BOISSONS FROIDES

- Coca, Coca zéro (33cl) 4 €
- Evian, Badoit Rouge (33cl) 4 €
- Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl) 4 €
- Fuzetea Pêche Fanta Orangina (25cl) 4 €
- Sirop à l'Eau 2.50 €
- Diabolo bouteille (25cl) 4 €

*Sirops : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine,  
Menthe, Orgeat, Pêche, Cerise, Violette*

- Jus de Fruits Artisanal 5 €
- Saveurs : Abricot, Orange, Fraise, Pêche, Pomme, Tomate*
- Cidre Brut (25cl) 4 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

- Café expresso 2 €
- Double café 4 €
- Aromaccino 6 €
- Café Viennois 6 €
- Cappuccino 5 €
- Latte Macchiato 6 €
- Latte Machiato aromatisé 7 €
- Chocolat Chaud 4 €
- Moccaccino 6 €
- Chocolat Viennois 6 €
- Thé Noir, Earl Grey, Darjeeling... 4 €
- Thé Vert, Vert menthe, Agrumes... 4 €
- Infusion : Verveine, Tilleul, Alpage... 4 €

# Nos Boissons

## NOS GLACES

- Vanille Bourbon
- Citron de Sicile
- Fraise
- Coco
- Myrtille
- Caramel
- Framboise
- Généripi
- Chocolat Noir
- Passion
- Café pur Arabica
- Pistache
- Rhum-Raisin

2.50 €

Une boule.

5 €

Deux boules

7.50 €

Trois boules

Servies avec de la Chantilly (+1.50 €) ou de l'Alcool (+4 €)  
Glace Meuhhhh : 3 €

## NOS COUPES GLACÉES

### CAFÉ OU CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGOIS

Glacé café ou caramel ou chocolat, Glacé Vanille intense, Sauce café ou caramel ou chocolat & chantilly. 9 €

### COUPE BOUNTY

Glacé Chocolat, Glacé Coco, Sauce chocolat & chantilly. 9 €

### COUPE RAFRAÎCHISSANTE

Sorbet Passion, Sorbet Framboise, Glacé Coco, Coulis Exotique & chantilly. 9 €

### COUPE MONT-BLANC

Glacé Vanille intense, Sorbet Myrtille, Coulis myrtille & chantilly. 9 €

### COUPE ARAVIS

Glacé Vanille intense, Sorbet Framboise, Coulis framboise & chantilly. 9 €

### COUPE COLONEL

Sorbet Citron, Vodka. 11 €

### COUPE GÉNÉPI

Glacé Généripi, Liqueur de Généripi. 11 €

## NOS DESSERTS

### PÂTISSERIES

- Tarte Myrtilles 9 €
- Tarte aux Pommes 9 €
- Craquant au Chocolat 9 €

Nos pâtisseries sont servies avec de la Glace vanille & Chantilly

### VERRINES

- Tiramisu Café 7 €
- Tiramisu Fruits rouges 7 €
- Tiramisu Choco-noisettes 7 €
- Verrine Citron Meringuée 7 €
- Soupe de Fruits Frais avec une boule de Glace Vanille 9 €

Nos desserts sont faits maison.

## NOS CRÊPES

À PARTIR  
DE 16H

- Crêpe Nature 3.50 €
- Crêpe au Sucre 3.50 €
- Crêpe Beurre Sucre 4 €
- Crêpe au Caramel 4 €
- Crêpe à la Confiture de Myrtille 4 €
- Crêpe à la Confiture de Framboise 4 €
- Crêpe Citron Sucre 4.50 €
- Crêpe au Miel 4.50 €
- Crêpe au Nutella 5 €
- Crêpe à la Crème de Marrons 5 €

- Crêpe à la Liqueur de Généripi 5.50 €
- Crêpe au Grand Marnier 5.50 €







Servie avec de la Chantilly (+1.50 €)  
ou d'une Boule de Glace (+2.50 €)

- Pour accompagner vos crêpes
- Cidre Brut (25cl) 4 €
  - Cidre Brut (75cl) 15 €

## Nos Douceurs

## VINS DE SAVOIE

75cl

- Apremont Rocailles  **24 €**
- Roussette Courlet V.  **26 €**
- Chignin Bergeronelle  **32 €**
- Gamay Jongieux  **24 €**
- Mondeuse Vullien  **24 €**
- Mondeuse Arbin Magnin  **30 €**







## VERRES DE VIN

12.5cl

- Jacquère Vin de Savoie  **4.50 €**
- Chardonnay Les Jamelles  **5.50 €**
- Alsace Pinot Gris  **6.50 €**
- Mondeuse Vullien  **4.50 €**
- Côte du Rhône Bio  **5.50 €**
- Vacqueyras  **7.50 €**
- Gourmandise IGP Méditerranée  **4.50 €**



## CÔTE DU RHÔNE

75cl

- Côte du Rhône Bio  **24 €**
- Vacqueyras Famille Perrin  **29 €**
- Croze Hermitage Les Alexandrins  **35 €**
- Gigondas Famille Perrin  **38 €**
- St Joseph Les Alexandrins  **42 €**
- Côte Rôti Guigal  **70 €**

## BOURGOGNE

75cl

- Chablis Louis Moreau  **32 €**
- Hautes Côtes de Beaune  **38 €**

## BEAUJOLAIS

75cl

- Brouilly Chap. Venenges  **27 €**

## PROVENCE

75cl

- Gourmandise IGP Méditerranée  **25 €**
- Studio by Miraval  **28 €**
- Bandol Les Restanques  **32 €**




## BORDEAUX

75cl

- Chateau Malbec  **27 €**
- Margaux Sirene de Giscours  **40 €**


## LES BULLES

50cl

- Cerdon Renardat Fache du Bugey  **35 €**
- Prosecco  **35 €**
- Champagne L.Constant  **55 €**




## LOIRE

75cl

- St Nicolas de Bourgueil  **27 €**


## PICHETS DE VIN

25cl - 46cl

- Rouge  **8 € - 15 €**
- Blanc  **8 € - 15 €**
- Rosé  **8 € - 15 €**

## LANGUEDOC

75cl

- Pic St Loup Déesse Muette  **27 €**

# Nos Vins