



GALERIE
- CAFÉ -
DES AIGUILLES

Dim, lun, mar, jeudi
9h00-16h00

Ven et sam
9h00-18h00

Fermé le mercredi

Du 18 décembre au 3 janvier
ouvert tous les jours
de 9h00-18h00

www.galerie-cafe-aiguilles.com

RESTAURATION

SALÉ

- SOUPE DU JOUR MAISON** (*Home-made soup*). 5,50 €
- CHILI VEGGIE** : mélange de tomates, légumes, haricots rouges, pois chiches & lentilles servi avec fromage râpé et riz (*Home-made vegetarian chili served with grated cheese & rice*). 9,50 €
- FALAFEL WRAP** : boulettes de pois chiches falafel, mélange de crudités, noix de Cajou, menthe fraîche & sauce Tahini (*Mixed veggies, falafels, fresh mint, cashew nuts & Tahini sauce*). 7,00 €
- VEGGIE BURRITO** : riz, fromage, haricots rouges, pois chiches & lentilles (*Veggie Burrito*). 7,00 €
- BREAKFAST BURRITO** : œufs fermier, fromage & salsa maison (*Free-run eggs, melted cheese & salsa*). 7,00 €
- GALERIE BURGER** : œuf fermier, fromage, porc fumée à l'épicéa, salsa, salade, crudités (*Organic free-run egg, smoked porc, melted cheese, salsa, veggies*). 7,00 €
- TARTES SALÉES DU JOUR** : fait maison, servie avec salade composée (*Home-made quiches*). Part seule 5.00 € 9,50 €
- SALADE CHÈVRE CHAUD** : salade Mesclun, chèvre chaud grillé au miel, tranches de porc fumé à l'épicéa, noix de Grenoble (*Mesclun salad, grilled goat's cheese with honey, slices of smoked porc & walnuts*). 11,00 €
- SALADE COMPOSÉE** : Mesclun, crudités et mélange de graines (*Mixed green Mesclun salad, veggies & mixed seeds*).
Petite 5,50 €
Grande 7,00 €
- » Tous nos plats sont accompagnés de pain Bio ou de tartines croquantes sans gluten. Nous pouvons nous adapter aux régimes alimentaires spécifiques : sans lactose, vegan, sans gluten (*We can tailor our dishes to vegan, lactose free and gluten free diets*).

SUCRÉ

- GÂTEAUX, CAKES OU TARTES SUCRÉES** : fait maison (*Home-made cakes, pies or sweet breads*). 4,00 €
- MAXI COOKIE OU MUFFIN** : fait maison (*Home-made*) 3,00 €
- GRANOLA** : fabrication artisanale servi avec yaourt fermier (*Granola served with yoghurt*). 6,00 €

FORMULES

- PLAT DU JOUR**
10,00 €
- FORMULE SOUPE & SALADE**
10,00 €
- FORMULE TARTE**
Tarte + salade + dessert
+ boisson 33 cl au choix
15,00 €
- VEGGIE BURRITO**
Veggie Burrito + cookie
+ boisson 33 cl au choix
10,00 €

MENU À EMPORTER HIVER

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU SMS : 06 08 58 95 28

BOISSONS

LES CAFÉS

LAVAZZA ALTECO BIO

Ristretto ou Espresso	1,50 €
Machiatto	1,90 €
Americano	2,00 €
Americano au lait	2,20 €
Café au lait	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Flat White	4,50 €
Latte machiatto	4,50 €
Café Viennois	4,00 €
Extra shot	1,00 €
Supplément sirop	0,20 €

» Option lait végétal : soja, 0,30 €
avoine ou amande

DOUCEURS CHAUDES

Jus de pommes aux épices	4,00 €
Vin chaud maison	3,80 €
Chai Latte	4,50 €
Matcha Latte	5,50 €
Latte rose (betterave & cacao)	5,00 €
Latte Rooibos gingembre	5,00 €
Café Latte pain d'épice	4,70 €

LE CHOCOLAT

Chocolat chaud 52% noir Weiss	3,50 €
Chocolat Viennois	4,50 €
Mocaccino	4,50 €

LES THES

Nature	2,90 €
Au lait ou au miel	3,00 €

SODAS ET EAUX

Limonade du Mont Blanc 33 cl	3,00 €
Coca, Coca 0 - 33 cl	3,00 €
Schweppes Tonic 25 cl	3,00 €
Orangina - 25 cl	3,00 €
Evian Pur - 33 cl	3,00 €
Perrier - 33 cl	3,00 €
Badoit rouge - 33 cl	3,00 €

JUS DE FRUITS

Pur jus Bio - 33 cl : pommes,	4,00 €
pommes-ramboises,	
pommes-myrtilles	
Pur jus d'orange pressé - 28 cl	4,00 €

SMOOTHIES

POWER : fruits rouges, banane, orange (*red berries, banana, orange*). 5,00 €

BOOST : orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre (*orange, mango, carrot, lime, ginger*).

VITALITÉ : mélange superfood (açaï, curcuma, guarana, cacao, herbe de blé, spiruline, fruits rouges, chou rouge) (*superfood mix, red berries & red cabbage*).

» Nos smoothies sont préparés avec du lait d'amande et du sucre de canne.

BIERES ARTISANALES* – HAUTE-SAVOIE

Brasserie Marmotte Beer Pale Ale ou So Fresh Blanche - 33 cl	5,00 €
Micro Brasserie Ibx Cabin Fever - IPA 33 cl	5,00 €
Brasserie Le Blaireau qui brasse, Blonde ou Ambrée - 33 cl	5,00 €

VINS*

ROUGES

Les Amandiers, AOC Faugères, Château de la Liquière, Languedoc - 50 cl	15,00 €
75 cl	22,00 €
Cistus, AOC Faugères Bio, Château de la Liquière, Languedoc - 75 cl	28,00 €
Maplas, AOC Faugères Bio, Château de la Liquière, Languedoc - 75 cl	34,00 €

BLANCS

Les Amandiers, AOC Faugères Bio, Château de la Liquière, Languedoc - 75 cl	22,00 €
Cistus, AOC Faugères Bio, Château de la Liquière, Languedoc - 75 cl	28,00 €

ROSÉ

Les Amandiers, AOC Faugères Bio, Château de la Liquière, Languedoc - 75 cl	22,00 €
--	---------

CHAMPAGNES

Deutz, Classic Brut - 75 cl	40,00 €
Champagne Ayala Blanc de Blanc 2013 - 75 cl	55,00 €

MENU À EMPORTER HIVER

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU SMS : 06 08 58 95 28