

# Carte du midi



## Les planches apéritives

Une planche à partager... ou pas !

**LA SAVOYARDE** 15 €

Salaisons savoyardes & fromages des Savoies - à adapter selon vos goûts

**LA FESTIVE** 25 €

Planche savoyarde accompagnée de 2 verres de crémant AOC de Savoie pour 2 personnes

---

## Les plats à déguster

**DUO DE DIOTS/FRITES** 15 €

Le Diot savoyard 100% Caïon

**FONDUE SUISSE** 20 €

Vacherin et gruyère suisse

**TARTIFLETTE** 18 €

Véritable tartiflette 100 % reblochon

**CRÊPE SAVOYARDE** 15 €

Fromage des Savoies, charcuterie, oignons, oeuf

**DAHL DU TIPI** 15 €

Lentilles au curry, légumes cuisinés et riz coco

---

## Formule enfant

Enfant de -11 ans

**1 DIOT/FRITES** 10 €

# Les douceurs

## Les crêpes maison

CRÊPE AU SUCRE	3,50 €
CRÊPE A LA MYRTILLE	4 €
CRÊPE AU NUTELLA	4,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50 €

---

## Les pâtisseries

<b>THE YETI CALORY !!!</b>	<b>6 €</b>
<i>Créé au Village Tipi &amp; unique en Savoie ! Fondant au chocolat minute et crème chantilly</i>	
<b>LE DESSERT DU TIPI</b>	<b>6 €</b>
<i>Tarte ou dessert du jour</i>	

# Les boissons



## Boissons chaudes

Café	1,80€
Café allongé	2€
Thé, tisane	3,50€
Chocolat Bio au lait	3,50€
Chocolat viennois	4,50€
Jus de Pomme chaud	3,50€
Vin chaud	4€

---

## Softs

Jus de Pomme de Savoie 25 cl	3€
Limonade de Savoie 33 cl	4€
Coca-cola, Orangina, Oasis 33 cl	3€
Eau gazeuse 50 cl	3€
Eau gazeuse 1L	5€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
Jus de pomme bouteille 1L	10€
Jus de pomme/myrtille bouteille 1L	12€
Fr'iszon Tombe à pic (jus de pomme pétillant) 75 cl	10€

---

## Apéritifs - digestifs

Kir au vin de Savoie 12 cl	3,50€
Vin de Savoie au verre 12 cl	3€
Génépi 4 cl	6€

---

## Pétillants - Champagnes

Crémant AOC Savoie 75 cl	24€
Champagne Chassenay d'Arces 75 cl	45€

# Bières locales



## PRESSION

<b>Demi</b>	<i>Looping (blonde) - Brasserie La Baujue</i>	25 cl	<b>3,90€</b>
<b>Pinte</b>	<i>Looping (blonde) - Brasserie La Baujue</i>	50 cl	<b>6,90€</b>

## BOUTEILLES

**5,50€**

**La Bleue** *Brasserie Mont-Blanc, Chambéry*  
5,8°, aromatisée aux myrtilles - 33 cl

**La Verte** *Brasserie Mont-Blanc, Chambéry*  
5,8°, aromatisée aux génépi - 33 cl

**La Rousse** *Brasserie Mont-Blanc, Chambéry*  
Ambrée 6,5°, 3 malts, plusieurs houblons notes caramel et amandes grillées - 33 cl

**Blanche** *Brasserie La Baujue, Lescheraines*  
Blanche 4,5°, BIO, légère et délicate - 33 cl

**Amarillo** *Brasserie La Baujue, Lescheraines*  
Double IPA 8°, BIO, florale et puissante - 33 cl

**Abominable** *Brasserie des Cîmes, Aix-les-Bains*  
Brune 6°, notes céréales torréfiées et délicate amertume - 33 cl

**Manis** *Brasserie du Merle, Puygros*  
Triple 7,6°, malt fumé au bois de cerisier, odeur fruitée et goût fumé - 33 cl

**Maracuja** *Brasserie du Merle, Puygros*  
IPA 7,1°, bière fruitée aux arômes de houblons (fruit de la passion) - 33 cl

**La Run Hard 0.8%**

*IPA 0,8°, Pale Ale blonde, fleurs et plantes de montagne - 33 cl*

# Les vins



## Vins blancs

**ROUSETTE "SOVERAINE" - 75 cl** **20 €**

*Cépage : Altesse*

*Nez : fruits compotés et fleuris*

*Bouche : précise et délicate, briochée, miellée, poire et vanille*

**CHIGNIN BERGERON "OPULENT" - 75 cl** **28 €**

*Cépage : Roussane*

*Nez : capiteux avec un fruit miellé, mêlant des notes balsamiques : café, caramel, figue déchée et pot pourri*

*Bouche : douce, arômes pain d'épices et pâte d'amande, citron et abricot confits*

**MONDEUSE BLANCHE "ORIGINELLE" - 75 cl** **36 €**

*Cépage : Mondeuse blanche*

*Nez : notes fleuries et fruités*

*Bouche : longue, agrumes et fleurs blanches*

## Vins rouges

**PINOT NOIR "RAFFINÉ" - 75 cl** **20 €**

*Cépage : Pinot noir*

*Nez : fleuri, fruit compoté et épicé, fraise cuite, cerise et prune*

*Bouche : tendre, charnu et souple*

**MONDEUSE "LES MOLIERES" - 75 cl** **28 €**

*Cépage : Mondeuse noire*

*Nez : épicé, vanillé et fleuri*

*Bouche : vive, longue, finale sur le poivre vert, torréfié aux notes de cerise*

**PERSAN "FOUGUEUX" - 75 cl** **36 €**

*Cépage : Persan noir*

*Nez : fleuri, épicé et fumé*

*Bouche : fraîche, charnue, tanins fins, épicée et très fruité*

## Vin rosé

**ROSÉ "INATTENDU" - 75 cl** **20 €**

*Cépage : Mondeuse noire*

*Nez : fraîche, agrumes*

*Bouche : fraîche, tonique et complexe, pamplemousse*