

## GOÛTER SALÉ

Planche de charcuterie du Haut-Jura,  
beurre Michelin, cornichons  
7 €

Planche Apéro  
2 malakoff, 2 croustillants de reblochon,  
jambon cru 16 mois, beurre Michelin, cornichons  
8 €

Fondue Michelin au Comté,  
Vacherin Fribourgeois, Gruyère  
18 €

Ardoise de 3 fromages du Jura by Michelin  
10 €

## GOÛTER SUCRÉ

Tarte maison aux fruits de saison 5 €

Sablé aux myrtilles, chantilly maison 6 €

Meringue, fruits rouges, crème double 6 €

Crêpe au sucre 3 €

Crêpe à la confiture 3,5 €

Crêpe au Nutella 3,5 €

Crêpe beurre/citron 4 €



## BOISSONS FROIDES

Jus de fruits Artisanal  
(Pomme, Poire, Abricot, Pêche de vigne, Tomate) 4 €

Coca, Coca zéro, Orangina, Perrier 33 cl,  
Evian 33 cl 4 €

Limonade 4 €

Thé glacé des Alpes 5 €

Cidre bouché Normand artisanal 33cl 5 €

Bière Artisanale de Grilly l'échappée belle  
(Blonde, Blanche, Ambrée) 6 €

## BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud, chocolat viennois 4 €

Café expresso 2,5 €

Cappuccino, Café viennois 4 €

Thé, infusion 3 €

## LES GLACES

Boule de glace ou sorbet au choix  
Vanille, Chocolat, Café,  
Caramel beurre salé, Chartreuse, Génépi  
Framboise, Citron  
2,5 €

Pêche Melba  
Glace vanille, pêche pochée, gelée de groseilles, amandes,  
chantilly,  
7 €

Coupe Mont-Blanc  
Glace vanille, crème de marrons, chantilly et meringues  
7 €

Café liégeois  
Glace vanille, glace café, café expresso, chantilly  
6 €

Swiss Dream  
Glace vanille, fraises et framboises, meringue,  
crème double Michelin  
8 €

Coupe Texane  
Glace vanille, glace caramel beurre salé, brownie maison,  
sauce caramel, chantilly  
7 €

EXPLOITANTS D'UNE LICENCE RESTAURANT, NOUS NE  
POUVONS SERVIR DE BOISSONS ALCOOLISÉES QUE DANS LE  
CADRE D'UN REPAS.