



Café tartine.

Chamonix

COMMANDE AU COMPTOIR
ORDER AT THE BAR
SERVICE À TABLE

Café.

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

PRIX NET
EN EURO

ESPRESSO / ALLONGÉ / DÉCA / RISTRETTO	2,2
DOUBLE ESPRESSO / SINGLE CORTADO	4,4
CAFÉ NOISETTE	2,4
CAFÉ FILTRE	4,4
LATTE / CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO / FLAT WHITE	5
LATTE CHÂTAIGNE OU PISTACHE	6
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA / MOCHACCINO	6
CITRON CHAUD AU MIEL	6
BABYCCINO (LAIT CHAUD ET CACAO)	3
IRISH COFFEE (WHISKY)	12
THÉ ET INFUSIONS	4,8
MATCHA LATTE / CHAI LATTE	6
BLACK LATTE (CHARBON ACTIF ET SÉSAME NOIR)	6
GOLDEN LATTE (CURCUMA)	6
PURPLE LATTE (UBE) / PINK LATTE (BETTERAVE)	6
PUMPKIN LATTE (CITROUILLE)	6
LAITS VÉGÉTAUX :	AVOINE / AMANDE / COCO +1
SIROPS :	VANILLE / CARAMEL / COOKIE / MADELEINE / NOISETTE / CHÂTAIGNE / PAIN D'ÉPICES +1

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

EVIAN 50CL, BADOIT VERTE 50CL	4
BADOIT ROUGE 33CL	4
MATÉ OU KOMBUCHA LOCAL DU MOMENT	6,5
JUS DE FRUITS FRANÇAIS DE LA FERME OU DU VERGER	6
POIRE / ABRICOT / FRAISE / PÊCHE DE VIGNE / FRAMBOISE	
JUS DE POMME DE LA FERME D'AUVERGNE	4
JUS D'ORANGE PRESSÉ	6
LA SCHORLE "LES FILLES DE L'OUEST" GROSEILLE / RHUBARBE	6
EAU JOSEPHINE CITRON-ROSE / MYRTILLE-TILLEUL	5
FINE COLA / COLA ZERO / LEMONADE / ICE TEA	4
SIROP À L'EAU	3
DIABOLO	5
INFUSION PÉTILLANTE ARTISANALE	6
LAVANDE-CERISE / THYM-CITRON-MENTHE / POMME-SAUGE-SUREAU	
ICED LATTE	5
ICED COLD FOAM VANILLE LATTE / MATCHA	7
ICED MATCHA / CHAI / PURPLE / BLACK / PINK	6
ICE MATCHA PURÉE DE FRUIT AU CHOIX	7
SMOOTHIE DE LA SEMAINE	7
THÉ GLACÉ MAISON DE LA SEMAINE	5
BOISSON DU MOMENT	7
LAITS VÉGÉTAUX :	AVOINE / AMANDE / COCO +1
SIROPS :	FRAISE / FRAMBOISE / GRENADINE / MENTHE / CITRON / CASSIS / PÊCHE ... +1



TARTINES CHAUDES HOT TOAST

Pain au maïs sans gluten disponible. Corn bread gluten free available.

CAVIAR D'AUBERGINE

Caviar d'aubergine, légumes du soleil rôtis, tartare de tomates & herbes.

Eggplant caviar, roasted Mediterranean vegetables, tomato tartare and fresh herbs.

17

SAVOYARDE

Pommes de terre rôties, lardons paysan, oignons caramélisés, Reblochon fondu (Supp. oeuf au plat + 2€)

Roasted potatoes, country bacon, caramelised onions, melted Reblochon cheese
(Extra fried egg +2€)

18

GRILLED CHEESE

Sandwich toasté, fromage fondu, bacon crispy, oignons & miel.

Buttered toasted bread, melted cheese, crispy bacon, onions and honey.

16

CHORIZO & FETA

Crème de poivrons au chorizo, tomates séchées, légumes du soleil rôtis, pickles d'oignons rouges, chips de chorizo & pointe de feta.

Chorizo and roasted pepper cream, sun-dried tomatoes, roasted Mediterranean vegetables, pickled red onions, chorizo crisps and whipped feta.

18

TARTINES FROIDES COLD TOAST

Pain au maïs sans gluten disponible. Corn bread gluten free available.

AVOCADO TOAST

Crème d'avocat maison, tomates cerises, tomates rôties, crème de feta et basilic frais. Supp saumon +3€ ou oeuf mollet +2€

Avocado cream, cherry tomatoes, roasted tomatoes, whipped feta, fresh basil.

16

STRACCIATELLA

Stracciatella, nectarines rôties, tomates anciennes et rôties, jambon cru, abricots sec, pistaches & huile d'olive infusée au basilic.

Stracciatella, roasted nectarine, tomatoes, roasted tomatoes, cured ham, dried apricots, pistachios and basil oil.

19

TARTINE FAÇON CÉSAR

Sucrine, poulet croustillant, sauce César, mayo spicy & copeaux de parmesan.

Little gem lettuce, crispy chicken, Caesar dressing, spicy mayonnaise and shaved Parmesan.

19

LOBSTER ROLL

Dans un pain brioché, crème d'avocat, chair de crabe, homard américain et crevettes, mayonnaise, crème citronnée et pickles d'oignons rouges.

Brioche roll, avocado cream, crab, American lobster and shrimps, mayonnaise, lemon herb cream and pickled red onions.

26

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf français coupé au couteau, échalotes, graines de moutarde, chou rouge et herbes fraîches. Servi avec des pommes de terre rôties.

Hand-cut French beef tartare, shallots, mustard seeds, red cabbage and fresh herbs.
Served with roasted potatoes.

26

tartine.

à partir de 11h / from 11am



PRIX NET
EN EURO
SERVICE
INCLU

TARTINES FROIDES COLD TOAST

Pain au maïs sans gluten disponible. Corn bread gluten free available.

HOUMOUS & AVOCAT

Houmous maison, slices d'avocat frais, courgettes rôties, gomasio de graines et coulis de melon.

Homemade hummus, fresh avocado, roasted zucchini, mixed seeds & melon dressing

15

CREVETTE CAJOU

Pesto maison de noix de cajou citronné à l'ail rôti, crevettes snackées, sauce cocktail fumée au paprika, pickles de pommes, herbes fraîches & oignons crispy.

Cashew pesto with lemon and roasted garlic, seared shrimp, smoky paprika cocktail sauce, green apple pickles, fresh herbs and crispy onions.

22

FOCCACCIA SAUMON FUMÉ

Fromage frais citronné, saumon fumé, concombre frais, roquette et pickles d'oignons rouges.

Cream cheese, smoked salmon, fresh cucumber, rocket leaves and pickled red onions.

16

FOCCACCIA FETA & COURGETTES

Crème de feta, courgettes rôties, tomates cerises, pignons de pin, olives noires et basilic frais.

Whipped feta, roasted zucchini, cherry tomatoes, pine nuts, black olives and fresh basil.

15

SALADES SALADS

BOWL STRACCIATELLA & JAMBON CRU

Stracciatella, jambon cru, melon français ou tomates anciennes.

Stracciatella, cured ham, melon or tomatoes.

16

SALADE VEGAN

Mesclun, concombre frais, carottes râpées, quinoa, cacahuètes, tomates cerises, melon et huile d'olive infusée au basilic.

Mixed salad leaves, fresh cucumber, grated carrots, quinoa, cherry tomatoes, peanuts, melon and basil oil.

15

SIDES SIDES

POMMES DE TERRE RÔTIES

Pommes de terre rôties au romarin.

Rosemary roasted potatoes.

6

ÉPI DE MAÏS RÔTI

Épi de maïs rôti au beurre et copeaux de parmesan.

Butter-roasted corn on the cob with Parmesan shavings.

6

SALADE DE CONCOMBRE

Concombre frais, assaisonnement maison et herbes fraîches.

Fresh cucumber salad with house dressing and fresh herbs.

6

Chaque tartine est préparée sur un pain de campagne artisanal, tranché à la main chaque matin. Nous sélectionnons des produits frais, français et locaux, pour une expérience simple et authentique. Pain au maïs sans gluten disponible sur demande.

Brunch.

de 7h à 12h / from 7am to 12pm

MATIN MORNING

PRIX NET EN EURO
SERVICE INCLU



TARTINE BREAKFAST

Toast, œufs brouillés, ciboulette (supp. bacon ou saumon +3€)
Toast, scrambled eggs, fresh chives. Extra smoked salmon or bacon +3€

8

ŒUF AU PLAT

Pain toasté, œuf au plat
Toasted bread, fried egg

3

TURKISH EGGS STYLE

Pain toasté, Yaourt grec, huile de paprika, tomates séchées, œufs mollets, herbes fraîches
Toasted bread, Greek yogurt, soft-boiled eggs, paprika oil, sun-dried tomatoes, fresh herbs,

12

L'ŒUF À LA COQUE

Pain toasté, œuf à la coque, Beaufort, beurre et confiture artisanale
Toasted bread, boiled egg, Beaufort cheese, butter and artisanal jam

10



AVOCADO TOAST

Crème d'avocat maison, tomates cerises, tomates rôties, crème de feta et basilic frais.

Supp saumon +3€ ou œuf mollet +2€

Homemade avocado cream, cherry tomatoes, roasted tomatoes, whipped feta and fresh basil.

15



OEUF BÉNÉDICTES (DE 9H À 11H)

English muffins, œufs pochés, crème d'avocat, sauce hollandaise, saumon fumé ou bacon
English muffins, poached eggs, home-made avocado cream, hollandaise sauce, with smoked salmon or bacon

18

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Pain toasté, saumon fumé, beurre, fromage frais et citron

Toasted bread, Scottish Beechwood-smoked salmon, butter, cream cheese and lemon

14

GRANOLA BOWL

Yaourt grec, granola maison, fruits frais

Greek yogurt, homemade granola, fresh fruit

7

SMOOTHIE BOWL

Smoothie, granola maison, fruits frais.

Smoothie, homemade granola, and fresh fruits.

10

PAIN BEURRE CONFITURE

Pain de campagne toasté, beurre et confiture artisanale du moment

Country bread, butter and artisanal jam

Supp: Bacon, Saumon, Avocat, Fromage fondu +3€

Supp : Bacon, Smoked salmon, Avocado, Melted cheese +3€

6

FORMULES MORNING DEAL

TARTINE

Pain de campagne toasté, beurre, confiture, boisson chaude, petit jus d'orange pressé ou pomme
Rustic toasted bread, butter, jam, hot drink, small fresh pressed orange juice or farm apple juice.

10

COMPLÈTE

Tartine brouillade d'œufs, pain au chocolat ou croissant, petit granola, boisson chaude,
petit jus d'orange pressé ou jus de pomme de la ferme

Scrambled eggs toast, pain au chocolat or croissant, small granola, hot drink, small fresh orange juice or farm apple juice

20

9

TARTINES SUCRÉES SWEET TOAST

Toute la journée
All day

BRIOCHE PERDUE

Brioche perdue vanillée, fruits frais de saison et sirop d'érable.
Vanilla French toast, fresh seasonal fruits, and maple syrup.

12

LA PÊCHE DE PAVLOVA

Meringue maison, déclinaison de pêches, crème vanille.
Homemade meringue, peach medley, vanilla cream.

12



LE PANCAKE

Pancake maison sirop d'érable et fruits frais
Homemade pancake, maple sirop and fresh fruits

12

Vin.

COCKTAILS

GIN TONIC / LILLET TONIC	12
APEROL, LIMONCELLO, CAMPARI, ITALICUS OU HUGO SPRITZ	12
SPRITZ FRAISE	14
MIMOSA	14
JUS D'ORANGE, CHAMPAGNE	
ESPRESSO MARTINI	14
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO	
MOSCOW MULE	12
VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT	
BASIL SMASH	12
GIN, SIROP DE BASILIC MAISON ET CITRON JAUNE	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MULE	8
MARTINI FLOREALE, GINGER BEER, CITRON VERT	
VIRGIN NONA SPRITZ	8
NONA, TONIC, RONDELLE D'ORANGE	
VIRGIN MOJITO	8
PASSION OU FRAMBOISE	
CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE, EAU PÉTILLANTE ET PURÉE DE FRUIT.	

BIÈRES

PRESSION BLONDE 25CL	4,5	CIDRE BIO JEAN LA POMME	6
PRESSION BLONDE 50CL	8,5	CIDRE BIO MAMA FRUITA	6

BLANCS

ORIANE Sauvignon blanc - Languedoc - BIO	7	32
ROUSETTE Altesse - Savoie	7	35
IGP-ALPILLES Chardonnay - domaine du Grand Castelet - Provence		32
AOC PETIT CHABLIS Chardonnay - Louis Moreau - Bourgogne		48
RULLY Chardonnay - Domaine Gouffier - Bourgogne		58
AOC PACHERENC DU VIC-BILH Alain Brumont - Sud-Ouest		38

ROUGES

JONGIEUX Gamay -Savoie	7	36
CÔTES-DU-RHÔNE Grenache-Syrah - Framiller - BIO	7	32
AOP PIC SAINT LOUP Syrah-Mourvedre-Grenache - Château de Lancyre - Herault	8	38
IGP ALPILLES Marselan-Merlot-Syrah - domaine du Grand Castelet - Provence		32
CÔTE CHALONNAISE Pinot noir - Maison Theulot - Bourgogne		48

ROSÉS

ORANGE GOLD Gerard Bertrand - Vin de France BIO		42
"MS"CHÂTEAU ROUËT Provence	8	40
"M" MINUTY Côtes de Provence	10	52
GÉNÉRATION 11 Château de Saint-Martin - Côtes de Provence		38

CHAMPAGNES

L'AUTHENTIQUE Trichet - Extra Brut		65
L'AMBLÈME Noël Leblon Lenoir - Brut		68
BESSERAT DE BELLEFON Brut		78

Brunch.

TARTINES SUCRÉES

SWEET TOAST

Toute la journée
All day

PRIX NET
EN EURO

BRIOCHE PERDUE

Brioche perdue vanillée, fruits frais de saison et sirop d'érable.
Vanilla French toast, fresh seasonal fruits, and maple syrup.

12

LA PÊCHE DE PAVLOVA

Meringue maison, déclinaison de pêches, crème vanille.
Homemade meringue, peach medley, vanilla cream.

12



LE PANCAKE

Pancake maison sirop d'érable et fruits frais
Homemade pancake, maple sirop and fresh fruits

12