

Café.

CAFÉ & BOISSONS / COFFEE & DRINKS

CAFÉ	Coffee
ESPRESSO / ALLONGÉ / DÉCA / RISTRETTO	2,2
DOUBLE ESPRESSO / SINGLE CORTADO	4,4
CAFÉ NOISETTE	2,4
CAFÉ FILTRE / FILTER COFFEE	4,4
LATTE / CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO / FLAT WHITE	5
LATTE CHÂTAIGNE OU PISTACHE	6
BABYCCINO · LAIT CHAUD & CACAO	3
IRISH COFFEE · WHISKY	12
BOISSONS CHAUDES	Hot drinks
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA / MOCHACCINO	6
CITRON CHAUD AU MIEL / LEMON & HONEY	6
THÉ & INFUSIONS / TEA	4,8
MATCHA LATTE / CHAI LATTE	6
BLACK · GOLDEN · PURPLE · PINK LATTE	6
PUMPKIN LATTE	6
Black : charbon actif & sésame noir · Golden : curcuma Purple : ube · Pink : betterave · Pumpkin : citrouille	
LAITS VÉGÉTAUX / VEGETAL MILKS	+1
Avoine / amande · coco · Oat / almond / coconut	
BOISSONS GLACÉES	Iced drinks
ICED LATTE	5
ICED MATCHA / CHAI / PURPLE / BLACK / PINK	6
BOISSON DU MOMENT / SEASONAL DRINK	7
SIROPS / SYRUPS	+1
Vanille, caramel, cookie, madeleine, noisette, châtaigne.	
FRAIS & PÉTILLANT	Fresh & sparkling
EVIAN 50 CL / BADOIT VERTE 50 CL	4
BADOIT ROUGE 33 CL	4
MATÉ OU KOMBUCHA LOCAL DU MOMENT	6,50
JUS FRANÇAIS DE LA FERME OU DU VERGER	6
Poire / abricot / fraise / pêche de vigne / framboise	
JUS DE POMME · FERME D'Auvergne / APPLE JUICE	4
ORANGE PRESSÉE / FRESH ORANGE JUICE	6
SCHORLE · LES FILLES DE L'OUEST	6
Groseille / rhubarbe	
EAU JOSÉPHINE	5
Citron-rose / myrtille-tilleul	
COLA / COLA ZERO / LIMONADE / ICE TEA	4
Fine Français	
SIROP À L'EAU / DIABOLO	3 / 5
grenadine, menthe, citron, cassis, pêche ; fraise, framboise.	
INFUSION PÉTILLANTE ARTISANALE	6
Verveine-cerise / thym-citron-menthe / pomme-sauge-sureau	
Prix nets en € · Service compris / Service included	

tartine.

Pain de maïs, option sans gluten
Corn bread, gluten-free option

TARTINES CHAUDES / HOT TARTINES

SAVOYARDE	18
Pommes de terre rôties, lardons paysans, oignons caramélisés, Reblochon fondu. Supp. œuf au plat +2 € Roasted potatoes, country bacon, caramelised onions, melted Reblochon cheese. Extra fried egg +2 €	
L'AUTOMNALE	18
Crème de courge, courge rôtie, jambon de pays, noisettes torréfiées, fromage de brebis de la ferme émietté, huile de noix et feuille de sauge. Squash cream, roasted squash, cured ham, toasted hazelnuts, crumbled sheep's cheese, walnut oil and sage leaf.	
LA FONDANTE	16
Brie de Meaux, poire rôtie, noix de Grenoble caramélisées, mâche et miel de Haute-Savoie. Brie de Meaux, roasted pear, caramelised Grenoble walnuts, lamb's lettuce and Haute-Savoie honey.	
POULET MOUTARDE	18
Écrasé de pommes de terre au beurre, filet de poulet français à la moutarde à l'ancienne, fleur de sel, pickles de graines de moutarde et ciboulette fraîche. Buttery mashed potatoes, wholegrain mustard chicken fillet, fleur de sel, pickled mustard seeds and fresh chives.	
LA CANADIENNE VEGAN	16
Crèmeux de carottes et panais rôtis, tofu laqué au sirop d'érable, oignons confits, noix de Grenoble torréfiées et herbes fraîches. Roasted carrot and parsnip cream, maple syrup-glazed tofu, confit onions, toasted Grenoble walnuts and fresh herbs.	
GRILLED CHEESE	16
Sandwich toasté, fromage fondu, bacon crispy, oignons & miel. Buttered toasted bread, melted cheese, crispy bacon, onions and honey.	
TARTINE DU JOUR	12
Toast of the day	
Prix nets en € · Service compris / Service included	

tartine.

Pain de maïs, option sans gluten
Corn bread, gluten-free option

TARTINES FROIDES / COLD TARTINES

AVOCADO TOAST	16
Crème d'avocat, tomate rôtie, fromage de brebis de la ferme émietté, graines de courge torréfiées et huile d'olive. Avocado cream, roasted tomato, crumbled sheep's cheese, toasted pumpkin seeds and olive oil.	
LA PASTRAMI	18
Crème d'ail, pastrami, roquette, tomates séchées, pickles d'oignons rouges et cornichons. Garlic cream, pastrami, rocket, sun-dried tomatoes, pickled red onions and pickles.	
STRACCIATELLA & BUTTERNUT	16
Stracciatella, butternut rôtie, champignons persillés, miel de Haute-Savoie, thym et pignons de pin. Stracciatella, roasted butternut squash, parsley mushrooms, Haute-Savoie honey, thyme and pine nuts.	
HOUMOUS DE BETTERAVE	15
Houmous de betterave, avocat frais, betterave rôtie, grenade, gomasio de graines, herbes fraîches et chips de betterave. Beetroot hummus, fresh avocado, roasted beetroot, pomegranate, seed gomasio, fresh herbs and beetroot crisps.	
LA RICOTTA	16
Ricotta fouettée, champignons persillés, noisettes torréfiées et copeaux de parmesan. Whipped ricotta, parsley mushrooms, toasted hazelnuts and Parmesan shavings.	

À CÔTÉ

	Sides
SALADE VERTE	4
Green salad.	
POMMES GRENAILLES	5
Roasted potatoes.	

L'esprit tartine

Pain de campagne artisanal,
des produits frais français et locaux.

Artisan country bread.
Fresh ingredients, sourced in France and locally.

· Végétarien / Vegetarian

DE 7H À 12H / FROM 7AM TO 12PM

Brunch.

BRUNCH / BREAKFAST & SWEET TREATS

TARTINE BREAKFAST	8
Pain toasté, œufs brouillés et ciboulette. Toast, scrambled eggs and chives.	
TURKISH EGGS STYLE	12
Pain toasté, yaourt grec, huile de paprika, tomates séchées, œufs mollets, herbes fraîches. Toast, Greek yoghurt, soft-boiled eggs, paprika oil, sun-dried tomatoes, herbs.	
GRANOLA	7
Yaourt grec, granola maison et fruits frais de saison. Greek yoghurt, homemade granola and fresh seasonal fruit.	
AVOCADO TOAST	15
Crème d’avocat, tomate rôtie, fromage de brebis émietté, graines de courge torrifiées et huile d’olive. Avocado, roasted tomato, sheep’s cheese, pumpkin seeds, olive oil.	
DEUX ŒUFS AU PLAT	5
Pain toasté, deux œufs au plat. Toast and two fried eggs.	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	12
Pain toasté, saumon fumé, beurre doux, fromage frais et citron. Toast, smoked salmon, unsalted butter, cream cheese and lemon.	
PAIN BEURRE CONFITURE	6
Pain de campagne toasté, beurre et confiture artisanale du moment. Toasted country bread, butter and artisan jam.	
ŒUFS MIMOSA	8
Œufs durs, mayonnaise maison, herbes fraîches et pousses de mâche. Hard-boiled eggs, house mayonnaise, fresh herbs and baby lamb’s lettuce.	
PANCAKES D’AUTOMNE	12
Pancakes maison, œufs au plat, bacon et sirop d’érable. Homemade pancakes, fried eggs, bacon and maple syrup.	
Supp. : bacon, saumon, crème d’avocat, fromage fondu Extras: bacon, smoked salmon, avocado cream, melted cheese	
Supp. : œuf mollet ou œuf au plat Extras: soft-boiled egg or fried egg	
	+3
	+2

LES FORMULES

7H-12H / 7AM-12PM

EXPRESS	9
Croissant ou pain au chocolat, boisson chaude, petit jus d’orange pressé ou pomme de la ferme Croissant or pain au chocolat, hot drink, small fresh pressed orange juice or farm apple juice.	
TARTINE	10
Pain de campagne toasté, beurre, confiture, boisson chaude, petit jus d’orange pressé ou pomme de la ferme Rustic toasted bread, butter, jam, hot drink, small fresh pressed orange juice or farm apple juice.	
COMPLÈTE	20
Tartine breakfast, 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	

TARTINES SUCRÉES

Sweet toast · All day

BRIOCHE PERDUE	12
Brioche perdue vanillée, fruits frais de saison et sirop d’érable. Vanilla French toast, fresh seasonal fruit and maple syrup.	
BANANE & CACAHUÈTE	12
Pain de campagne toasté, beurre de cacahuète, banane fraîche et copeaux de chocolat noir Valrhona. Country toast, peanut butter, fresh banana, Valrhona dark chocolate.	

Prix nets en € · Service compris / Service included

À boire.

VINS & COCKTAILS / WINE & COCKTAILS

VINS	Glass / bottle
BLANCS / WHITE	
ORIANE · SAUVIGNON	7/32
Languedoc · Bio / Organic	
ROUSSETTE · ALTESSE	7/35
PETIT CHABLIS · LOUIS MOREAU	—/48
ROUGES / RED	
JONGIEUX · GAMAY	7/36
CÔTES-DU-RHÔNE · FRAMILLER	7/32
Grenache, syrah · Bio / Organic	
PIC SAINT-LOUP · LANCYRE	8/38
ROSÉS / ROSÉ	
MS · CHÂTEAU DU ROUËT	8/40
M · MINUTY	10/52
CHAMPAGNE	
AUTHENTIC · TRICHET · EXTRA BRUT	12/65

COCKTAILS

Cocktails

GIN TONIC · LILLET TONIC	12
SPRITZ APEROL · LIMONCELLO · HUGO	12
MOSCOW MULE	12
ESPRESSO MARTINI · MIMOSA	14

SANS ALCOOL

Alcohol-free

VIRGIN MULE	8
Martini Floreale, ginger beer, citron vert / lime	
VIRGIN NONA SPRITZ	8
Nona, tonic, orange	

BIÈRE & CIDRE

Beer & cider

PRESSION BLONDE / DRAFT BEER	4,5/8,5
25 cl / 50 cl	
CIDRE / CIDER	6
Cidre d’une cidrerie artisanale	

Prix nets en € · Service compris / Service included

Café tartine.

Chamonix

COMMANDE AU COMPTOIR

ORDER AT THE BAR

Service à table / Table service