

Beer Bar
Tea tasting
Creperie
Speciality Restaurant

Crepes
Raclettes
Fondues
Hot Stone Grill

œ Founded in 1962 œ

The Crêpes à Gogo team is proud to have been awarded the prestigious Master Restaurateur title.



Awarded by the French Ministry of Commerce and Crafts, this distinction recognizes genuine restaurateurs—those who prepare their dishes from fresh, raw ingredients in their own kitchens and source their products from local suppliers.

*We are committed to an eco-responsible approach to **sustainable gastronomy**, working with local producers and suppliers, respecting natural resources, minimizing our environmental impact, reducing waste production, and promoting its responsible management and recovery.*

Our Producers & Suppliers:

Monsieur Mure-Ravaud Bernard Fromagerie "Les Alpagnes", Grenoble
Les Petits Caprices d'Emilie Paris, Pâtisserie, Artisan glacier, Les Deux Alpes
Laiterie Gérentes, Beurre, lait et crème, Araules 🇫🇷
Cidre Séhédic, producteur de cidre 🇫🇷 La Forêt-Fouesnant, Bretagne
La Minoterie du Trièvet 🇫🇷 Fabrication de Farine, Clelles-En-Trièvet
La Ferme aux Escargots 🇫🇷 Patrice Lambert - Héliciculture, Albon
Fabien Veyrat, Miel de montagne, Vénosc
La Tacoulienne, Confiture Artisanale, Charnècles
"Moiroud" Charcuterie Artisanale Dauphinoise, L'Isle D'Abeau
Saison du Mont Blanc, Charcuterie, Bonneville
Moulin Marion 🇫🇷 Minoterie, Saint Jean sur Veyle
Café Mokxa 🇫🇷 Sourceur et torréfacteur, Lyon
Awachaï 🇫🇷 Matcha, chaï et épices bio, Lyon
Mariages Frères 🇫🇷 Thé Français depuis 1854, Paris
Valrhona, Producteur de chocolat, Tain l'Hermitage

From 9:00 AM to 11:30 PM
Continuous service throughout the day
Order and pay directly at your table

Follow us on Instagram !



Aperitifs

☞ Glass of Champagne <i>Heritage, Blanc de Meunier, André Heucq</i> 🇫🇷	12,50 €
☞ Glass of Crémant de Savoie <i>Cuvée « Brut Alpin » Blard & Fils</i>	7,50 €
☞ Glass of wine	(See our selection on wine list)
☞ Chouchen <i>House of Warengheim</i> 🇫🇷	5,00 €
☞ Kir Champagne	
(Black currant, blackberry, peach, blueberry, violet, strawberry, wild strawberry or raspberry liqueur)	13,50 €
☞ Kir breton (peach liqueur with cider)	5,00 €
☞ Kir (Black currant, blackberry, peach, blueberry, violet, strawberry, wild strawberry or raspberry liqueur)	5,50 €
☞ Porto white or red	5,00 €
☞ Martini white ou red, Campari	4,50 €
☞ Pastis, Ricard, Suze	4,50 €
☞ Whisky	(See our selection on last page)

Our Cocktails

☞ Crodino <i>Alcohol-free Spritz with fruity blood orange notes</i>	7,00 €
☞ Virgin Mojito <i>Non alcoholic Spritz</i>	9,00 €
☞ Sarti Spritz <i>Blood orange, mango & passion fruit</i>	11,00 €
☞ Hugo Spritz <i>Elderflower</i>	11,00 €
☞ Apérol Spritz <i>Bitter and sweet orange</i>	11,00 €
☞ Mojito, Gin-tonic	11,00 €
☞ Cuba Libre	10,00 €

Non-Alcoholic Drinks

☞ Iced Matcha Latte 25cl 🇫🇷	6,80 €
☞ Iced Coffee 25cl 🇫🇷	4,50 €
☞ Our Refreshing Drink of the Moment 🇫🇷	(See our specials board) 5,80 €
☞ Homemade Iced Tea 25cl 🇫🇷	4,50 €
☞ Artisanale Limonade 33cl 🇫🇷	5,20 €
☞ Freshly squeezed lemon or orange juice 25cl 🇫🇷	7,50 €
☞ Kombucha 33cl 🇫🇷 (Original, Raspberry Hibiscus, Ginger Lemon)	6,90 €
☞ Jus de fruits Rhône-Alpes 25cl 🇫🇷	6,10 €
(Apple, Apple & Strawberry, Apple & Raspberry, Apple & Quince, Pear, Grape, Apricot)	
☞ Fruit juices Rhône-Alpes 25 cl 🇫🇷	2,80 €
(Apricot, Apple, Strawberry, Raspberry, Quince, Pear or Raisin)	
☞ Thonon 75 cl (still water), Vals 75 cl (sparkling water)	6,00 €
☞ Perrier with a slice of lemon 33 cl	3,90 €
☞ Schweppes Tonic 25cl, Orangina 25cl	4,30 €

☞ *Coca-Cola 25cl, Coca-Zéro 25cl, Diabolo 25cl* 3,90 €

Bottled Beers

☞ *Bière de l'Oisans*  7,50 €

(Local Blond Beer Artisanal of Bourg d'Oisans, 33cl)

☞ *Bière La Furieuse* 7,50 €

(IPA Artisanal of Grenoble, 33 cl)

☞ *Chimay Bleue* 7,50 €

(Belgian Brown Triple, 33 cl)

☞ *Kasteel Rouge* 7,00 €

(Fruity Triple Belgian Beer, 33 cl)

☞ *Warsteiner* 6,50 €

(Non-alcoholic German Beer, 33cl)

Draft Beers

Bière des Glaciers (Local Beer of 2 Alpes)

☞ *La Chope (35 cl)* 7,20 €

☞ *Le Distingué (50 cl)* 9,80 €

☞ *Le Parfait (1 litre)* 19,00 €

Paix Dieu (Belgian Triple Beer)

☞ *Le Demi (25 cl)* 5,80 €

☞ *Le Distingué (50 cl)* 9,90 €

☞ *Le Parfait (1 litre)* 19,50 €

Vedette IPA (Belgian IPA Beer)

☞ *Le Demi (25 cl)* 5,00 €

☞ *Le Distingué (50 cl)* 9,50 €

☞ *Le Parfait (1 litre)* 18,50 €

Hoegaarden (White Belgian Beer)

☞ *Le Demi (25 cl)* 5,00 €

☞ *Le Distingué (50 cl)* 9,50 €

☞ *Le Parfait (1 litre)* 18,50 €

Ginette (Belgian Blond Beer) 

☞ *Le Demi (25 cl)* 4,90 €

☞ *Le Distingué (50 cl)* 9,20 €

☞ *Le Parfait (1 litre)* 17,50 €

Our Ciders

☞ « Draft » Cidre Val de Rance	
- cup of 20 cl	3,70 €
- pitcher of 75 cl	11,70 €
☞ « Draft » Cidre Séhédic 🇪🇺	12,70 €
- Bottle of 75 cl	
☞ « Sweet » Cidre Séhédic 🇪🇺	12,70 €
- Bottle of 75 cl	
☞ « Extra-Draft » Cidre Séhédic 🇪🇺	6,70 €
- Bottle of 33 cl	

Our Champagnes

☞ CREMENT DE SAVOIE, Brut Alpin, Blard & Fils	46,00 €
☞ HERITAGE, Blanc de Meunier, André Heucq 🇪🇺	70,00 €
☞ ADRIEN BERGERE Blanc de Blanc, Grand Cru, Extra Brut	78,00 €
☞ HENRI GIRAUD « esprit nature »	80,00 €
☞ DEUTZ « brut »	80,00 €
☞ ROEDERER « Brut premier »	80,00 €
☞ RUINART « brut »	80,00 €
☞ JACQUESSON « 747 »	85,00 €
☞ LALLIER ROSÉ « Brut »	80,00 €
☞ BILLECART SALMON rosé « brut »	135,00 €
☞ DEUTZ « Amour de Deutz » 2011	235,00 €
☞ CRISTAL ROEDERER 2014	360,00 €
☞ 2015 CHAMPAGNE PERRIER JOUËT « Belle époque »	385,00 €
☞ CHAMPAGNE KRUG « Grande Cuvée » 173eme Edition Brut	450,00 €



Our Wines

All our wines are protected by a Controlled Designation of Origin (AOC). The restaurant reserves the right to substitute a different vintage should the listed vintage become unavailable.

White Wines

Verre (15cl) / Bouteille

☞ *La Savoie*

2024 CHIGNIN « Les Cristallins » André et Michel Quenard	31,00 €
2024 CHIGNIN BERGERON « Les Terrasses » André et Michel Quenard	42,00 €
2022 ROUSSETTE « Anne-Sophie » Domaine J.F Quenard 	46,00 €

☞ *Les Côtes du Rhône*

2024 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	6,00 € / 29,00 €
2022 ST JOSEPH « Fruit d'Avillera » Domaine François Villard 	59,00 €
2020 CONDRIEU « Les Terrasses du Palat » Domaine François Villard 	71,00 €
2020 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse 	68,00 €

☞ *La Bourgogne*

2023 BOURGOGNE « Nobles Terroirs » Rijckaert	46,00 €
2023 MACON « Aux Scellés » Marcel Couturier  	9,50 € / 40,00 €
2023 CHABLIS - Domaine de la Manufacture, Benjamin Laroche 	52,00 €
2023 PETIT CHABLIS - Domaine de la Manufacture ; Benjamin Laroche 	48,00 €
2017 MEURSAULT « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	95,00 €
2022 RULLY « Les Plantenays » Domaine Mia 	60,00 €
2022 POUILLY-FUISSE « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	57,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2023 MUSCADET « Les Houx » Domaine Jo Landron  	37,00 €
2021 SANCERRE « Les Romains » Domaine Fouassier  	55,00 €

Rosé Wines

Verre (15cl) / Bouteille

2024 COTES DE PROVENCE "Cuvée Augusta" Domaine LEOS	37,00 €
2024 COTES DE PROVENCE « By Ott » Selection Ott	9,50 € / 38,00 €
2023 COTES DE PROVENCE « Symphonie » Cru Classé D. St Marguerite 	43,00 €

Red Wines

Glass (15cl) / Bottle

🍷 *Les Côtes du Rhône*

2024 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	29,00 €
2024 CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier 	9,50 € / 37,00 €
2024 ST JOSEPH « Offerus » J.L Chave Selection	47,00 €
2022 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse 	79,50 €

🍷 *La Bourgogne*

2023 BOURGOGNE « Pinot Noir » Jean Paul Brun	43,00 €
2022 SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Pimentiers » Arnoux Père et Fils	63,00 €
2023 VOSNE ROMANEE - David Duband	95,00 €
2023 NUITS-SAINT-GEORGES – David Duband	81,00 €
2023 GEVREY-CHAMBERTIN - Domaine H.Rebourseau	90,00 €

🍷 *Le Bordeaux*

2022 BORDEAUX - Château Tour le Pin	6,50 € / 31,00 €
2020 PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut Bergey	57,00 €
2023 COTES DE CASTILLON - Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	78,00 €

🍷 *Le Val de Loire*

2024 ST-NICOLAS DE BOURGUEIL « La source » Y.Amirault 	33,00 €
---	---------

The Big Bottles

Magnum, Jeroboam, Mathusalem

Mathusalem (6 l) C. PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	280,00 €
Magnum(1,5 l) C. PROVENCE « Symphonie » Cru Classé D. St Marguerite 	85,00€
Magnum (1,5 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	130,00 €
Jeroboam (3 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	260,00 €
Magnum (1,5l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge) 	75,00€
Jeroboam (3l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge) 	150,00€



Bécassine's Secret Cellar

Red Wines

Les Côtes du Rhône

2020 CÔTE RÔTIE « Maison Rouge » Georges Vernay 	188 €
2023 CÔTE RÔTIE « La Vallière » Jean-Michel Gerin	100 €
2011 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	363 €

La Bourgogne

2013 CORTON « Grand Cru » Domaine de la Romanée-Conti	850 €
2021 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » David Duband	270 €
2018 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » Château de la Tour	263 €
2023 VOSNE ROMANEE David Duband	95 €
2023 GEVREY-CHAMBERTIN Domaine H.Rebourseau	90 €

Les Bordeaux

2006 SAINT EMILION 1 ^{er} GRAND CRU CLASSE 'A' Château Ausone	1450 €
2010 MARGAUX « Pavillon Rouge » Château Margaux	450 €
2017 PESSAC-LEOGNAN « La chapelle » La mission Haut Brion	178 €
2017 SAINT EMILION GRAND CRU « Carillon » Château d'Angelus	217 €
2019 PAUILLAC Château Latour	147 €
2019 COTES DE CASTILLON Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	78 €

White Wines

Les Bordeaux

2016 SAUTERNES Château d'Yquem 2016 (1/2 Bouteille)	320 €
---	-------

Vallée du Rhone

2012 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	285 €
2020 CHATEAUNEUF-DU-PAPE « Roussanne Vieilles vignes » Beaucastel 	250 €
2023 CONDRIEU « Bott » Graeme et Julie	115 €
2023 HERMITAGE « Prisme » Julien Pilon	110 €

La Bourgogne

2023 MEURSAULT Jobard Antoine	135 €
2023 SAINT AUBIN 1 ^{er} Cru « Les Frionnes » Lamy 	109 €
2023 CHASSAGNE MONTRACHET « Les Houillères » Morey Coffinet  	103 €
2023 AUXEY-DURESSE « Moulin aux Moines » Clos du Moulin aux Moines  	74 €

Alsace

2023 MUENCHBERG « Grand Cru Riesling » Ostertag 	89 €
---	------

Loire

2022 SAVENNIERES « Clos de la Hutte » Boudignon 	100 €
---	-------

Champagnes

BILLECART SALMON rosé « brut »	135 €
CHAMPAGNE KRUG « Grande Cuvée » 173eme Edition Brut	450 €
2014 CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER	360 €

2011 DEUTZ « Amour de Deutz »

235 €

2016 CHAMPAGNE PERRIER JOUËT « Belle époque »

385 €

 Organic Wine /  Biodynamic Wine

Our Starters

🌀	Appetizer to share (Cheeses and Cured Meats) - LH	23,50 €
🌀	Forest-style Terrine, Maison Moiroud, Isère °G	11,90 €
🌀	Morel mushroom Terrine, Maison Moiroud, Isère °G	12,90 €
🌀	Snails « La Ferme aux Escargots », Albon, Rhône-Alpes  : - K	
- Six	11,70 €	- Twelve 21,70 €

Saucisson Moiroud et Fils à l'Isle d'Abeau en Isère

Our artisanal butcher uses pigs from our région Rhône-Alpes Auvergne

Mr Bernard Mure-Ravaud,

The cheese maker in Grenoble and « Meilleur Ouvrier de France »

Has selected the best cheeses for your plate and sharing board

Patrice Lambert's "La Ferme aux Escargots", snails in Albon, Rhône Alpes

Certified organic snail farming 

Ours Salads

🌀	Gourmande - AL	19,70 €
	Smoked duck breast served with a warm duck confit, Caramelized onion relish, croutons & a red wine vinaigrette.	
🌀	Petite Biquette - GAL	17,80 €
	Goat's cheese & pork belly with arugula salad served on toast with honey, walnut & herbs.	
🌀	Salade Fraicheur °DLEF	18,70 €
	Mixed salad, avocado, feta cheese, cherry tomatoes, smoked salmon, orange segments & pine nuts	
🌀	Melon Estival °FL	12,50 €
	Melon & cured ham	
🌀	Dame Burrata °GLEF	13,50 €
	Burrata di Bufala, tomato & basil pesto	
🌀	Green Salad - LC	3,50 €



Buckwheat Galettes (100% Bio, buckwheat flour, glutenfree)

The eggs, milk and flour used in our preparation of our crêpes & galettes are organic 🇪🇺
Our « Emmental ai lait cru », « Dent du Chat » & « Raclette » cheeses are raw-milk
cheeses from Savoie, aged for 5 to 8 months and freshly grated on-site.

🌀 **Galette with butter** 4,60 €

🌀 **Choose your fillings :** (only from the following options)

Egg, sliced ham, cured ham, Emmental, raclette cheese, mushrooms with parsley and garlic, cherry tomatoes, warm onion & tomato relish, salad.

• **Galette 1 filling** 7,10 €

• **Galette 2 fillings** 9,50 €

🌀 **The Galette of the Moment by our Chef Amandine** see our specials board

A limited-time recipe inspired by the chef's creativity

🌀 **Complète** - CG 11,50 €

Sliced ham or Andouille sausage from Guéméné, egg & Emmental.

🌀 **La Belle Saucisse** - LF 15,50 €

Savoy sausage, Emmental, onion confit, mixed salad.

🌀 **Galiflette** - CGLF 14,70 €

Raclette cheese with creamy potatoes*, onions*, bacon* & mixed salad.

🌀 **Bûcheron** - GLF 13,80 €

Cheese "Dent du Chat", dried Swiss Beef & mixed salad.

🌀 **Baltique** - DGLF 16,90 €

Smoked salmon, a creamy lemon, fish eggs & mixed salad.

🌀 **Bufala** - GLF 14,80 €

Buffalo Burrata, cherry tomatoes, pine nuts, pesto & mixed salad.

🌀 **Guéméné** - GLF 13,80 €

Andouille sausage from Guéméné with a Gorgonzola sauce, pear & mixed salad.

🌀 **Douce Chevrotine** - GLHF 14,10 €

Creamy goat's cheese dressed with honey, almonds, arugula salad & mixed salad.

🌀 **Belle Verte** - GLC 14,30 €

Egg, Cheese « Dent du Chat », mushrooms with garlic parsley, cherry tomatoes & arugula salad.

🌀 **Bréhat** - CG 14,70 €

Sliced ham, egg, Emmental, mushrooms with garlic & parsley, warm onion & tomato relish.

🌀 **Popeye** - CG 14,30 €

Egg, fresh spinach*, bacon*, creamy goat cheese*.

**Ingredients marked with an asterisk, cannot be removed from dishes*

Our Specialities

Tartiflette - GLF :

23,00 €

Creamy potatoes* with bacon* onions*, cream & Reblochon cheese. Served with a green salad

Our Chef Fred's special of the moment :

see our specials board

A limited-time creation inspired by the chef's current inspiration.

Specialties to share – Enjoy from **2 people** onwards for a more sociable dining Experience !

Dent du Chat Cheese Fondues (PRICE PER PERSON) - LG

Served with potatoes, croutons & a mixed green salad.

🌀 *Fondue savoyarde* (without charcuterie) 24,90 € /pers

🌀 *Fondue du chef* 29,90 € /pers

Fondue Savoyarde served with sliced ham, cured ham & rosette.

Hot stones (PRICE PER PERSON) - CLGF

Served with a selection of six homemade sauces, potatoes, fresh vegetables & a mixed salad.

🌀 *Hot stone with 3 meats* 31,50 € /pers

Beef, turkey & pork (250gr/pers.)

🌀 *Hot stone with 2 meats* 31,50 € /pers

2 between : Beef, turkey & pork (250gr/pers.)

Raclettes (PRICE PER PERSON)

Served with potatoes, cornichons, pickled onions, cream & mixed salad.

🌀 *Traditionnal Raclette* °LGC 31,50 € /pers

Saucisson, cured ham, sliced ham, Coppa, cured Swiss beef & rosette.

🌀 *Raclette 3 cold cuts* °GLC 27,90 € /pers

Sliced ham, cured ham & cured Swiss beef.

🌀 *Vegetarian Raclette* 27,90 € /pers

Sautéed vegetables.

« Raclette » and « Dent du Chat » are raw-milk cheeses produced by the Yenne Cooperative in Savoie, France.

Our cured meats are carefully sourced from local producers : Moiroud Saucisson in Isère & Salaison du Mont Blanc in Haute-Savoie.

All our beef is certified and sourced in accordance with European Union standards.

**Ingredients marked with an asterisk, cannot be removed from dishes*

Our Classic Crêpes

The eggs, milk and flour used to prepare our Crêpes & galettes are Organic. 

- 🌀 *The Crêpe of the moment by our Chef Amandine* *see our specials boards*
- 🌀 *Butter, sugar or both butter & sugar - CGA* 4,50 €
- 🌀 *Butter, sugar & cinnamon °CGA* 4,90 €
- 🌀 *Butter, sugar & fresh lemon juice °CGA* 5,60 €
- 🌀 *Artisanale Jam d'Isère « la Tacoulienne »-CGA* 5,90 €
Blueberry, Strawberry, Raspberry
- 🌀 *Mountain Honey de Fabien Veyrat à Venosc - CGA* 5,90 €
- 🌀 *Chestnut cream of l'Ardèche « Clément Faugier »- CGHA* 6,60 €
- 🌀 *Nocciolata ®  - ECGA* 6,80 €
- 🌀 *Homemade dark or milk chocolate sauce (VALRHONA cocoa) - CGA* 7,30 €
- 🌀 *Homemade salted caramel °CGLA - CGA* 6,90 €
- 🌀 *Home made caramelized apples - CGA* 7,90 €

All our chocolate crêpes are made using cocoa from Valrhona in Tain-l'Hermitage, France

Our Sweet Galettes (Gluten free)

- 🌀 *La Breizh - G* 8,20 €
Salted butter caramel, homemade dark chocolate sauce VALRHONA
- 🌀 *Fabuleuse galette des Sœurs Goadec - EH* 8,80 €
Caramelized apples, caramelized almonds and mountain honey
- 🌀 *La Pralinette - EH* 8,70 €
Praline & caramelized hazelnut

Flambéed Crêpes

- 🌀 *Crêpe Suzette "C'est la plus chouette"- CGA* 9,90 €
Crêpe flambéed with Grand Marnier & Cointreau finished. With a candied lemon & orange confit.
- 🌀 *Flambéed Crepes °CGA* 9,50 €
Grand Marnier, Génépi, Rhum ou Calvados
- 🌀 *Brésilienne - CGA* 9,90 €

Crêpe flambéed with Rhum, with banana & homemade dark chocolate sauce VALRHONA.

Our Crêpes

☞ Black & White (dark chocolate sauce VALRHONA, whipped cream) °CGA	8,40 €
☞ Dakar (banana & dark chocolate sauce VALRHONA) °CGA	8,80 €
☞ Banadou (banana & homemade salted caramel) °CGA	8,30 €
☞ Tonton (Nocciolata ®, raspberry coulis) °CGA	8,40 €
☞ Créole (banana, dark chocolate VALRHONA, whipped cream) °CGA	9,40 €
☞ Sanguine (orange confit, dark chocolate sauce VALRHONA) °CGA	9,20 €
☞ Bebe'Ties (milk chocolate sauce VALRHONA, Smarties, whipped cream) °CGA	8,90 €
☞ Casse-noisette - CHA (milk chocolate VALRHONA, caramelised hazelnuts, whipped cream) °CHA	9,20 €

Our Crêpes with Ice Cream

☞ La T'es marron - CGAH Chestnut cream, chesnut ice cream & whipped cream	8,90 €
☞ La Belle-Ile - CGA Vanilla ice cream & homemade salted caramel	9,10 €
☞ La Snickers - CGAHE Caramel ice cream, salted caramel, milk chocolate VALRHONA, caramelized hazelnuts	10,40 €
☞ La Tatin - CGA Caramelized apples, salted caramel & vanilla ice cream	10,10 €
☞ La Sunday - CGA Vanilla ice cream, dark chocolate sauce VALRHONA	10,30 €
☞ La P'tite praline - CGAH Vanilla ice cream, pralines and caramelized almonds	9,90 €
☞ La Pavlova - CGA Ice cream blueberry, meringue, candied blueberry, raspberry coulis, whipped cream	10,40 €

All our preparations are homade :

Our chocolate sauce, caramel, praline, caramelized almonds and hazelnuts, caramelized apples, candied orange zest, Suzette sauce, raspberry coulis, candied blueberries

ALL MADE IN-HOUSE

Prepared by our chefs Amandine & Fred, together with their kitchen team.

Our Ice Creams

Our Ice Creams

Vanilla, Chocolat VALRHONA, Crispy Caramel, Chesnut

Nos Sorbets

Strawberry, Blueberry

œ One scoop	4,00 €
<i>1 flavour or your choice</i>	
œ Coupe 2 scoops	6,70 €
<i>2 flavours or your choice</i>	
œ Dame Blanche - CG	10,10 €
<i>Vanilla ice cream, dark chocolate sauce VALRHONA & whipped cream</i>	
œ Mont Blanc - CGH	9,70 €
<i>Vanilla ice cream, chesnut ice cream, chesnut cream & whipped cream</i>	
œ Gogo - CG	10,80 €
<i>Vanilla ice cream, caramel apple, salted butter caramel</i>	
œ Banana Split - CG	11,70 €
<i>Banana, dark chocolate sauce VALRHONA, whipped cream & ice cream : Vanilla, Chocolate & Strawberry</i>	
œ 2 Alpes - CG	10,80 €
<i>Vanilla ice cream, blueberry ice cream, candied blueberry, whipped cream</i>	
œ Affogato - CG	6,50 €
<i>Vanilla ice cream, double espresso</i>	

All our ice creams and sorbets are made by

Emilie Paris, Artisan Ice Cream Maker « Les Petits Caprices d'Emilie Paris » at 2 Alpes



Our Teas, Herbal Infusions & Hot Drink

Mariage Frères Teas 🇫🇷 1854, Paris : « We drink tea to forget the noise of the World. » 5,70 €

- ☞ *Fuji Yama* : Precious Japanese green tea
- ☞ *Blanc Rose* : White tea from China, floral
- ☞ *Darjeeling Himalaya* : Delicious fruity flavour
- ☞ *Ceylan Orange Pekoe* : Exquisit flavour, recolt from the better season
- ☞ *Rouge Bourbon* : South African vanilla red tea, theine free
- ☞ *French Breakfast Tea* : Black tea rich and balanced
- ☞ *Empereur Chen-Nung* : Lightly smoked black tea (served whithout milk)
- ☞ *Earl Grey Impérial* : Darjeeling first harvest bergamot flavoured
- ☞ *Chaï-Chandernagor* : Black tea with imperial spices
- ☞ *Sakura, Sakura* : Fruity Green Tea
- ☞ *Marco Polo* : Fruity black Tea
- ☞ *Jasmin Mandarin* : Superior green tea and sweet jasmin
- ☞ *Casablanca* : Green tea with Morrocan mint and bergamot
- ☞ *Thé Bleu des Légendes* : Blue tea with citrus
- ☞ *Thé sur le Nil* : Green tea flavoured with lemon and spices
- ☞ *Peppermint Infusion*: Mint with intense, peppery notes
- ☞ *Silver Linden Blossom Infusion*: Bright infusion with notes of silver whit tea and orange blossom.
- ☞ *Wild Chamomile Infusion* : Fresh & delicate notes of white Magnolia blossoms.
- ☞ *Verbena Infusion* : With note reminiscent of candied citron.

Mokxa Coffee 🇫🇷 Artisan Coffee Roaster, Lyon « Coffee is the balm of the heart and the mind. »

- | | | |
|--|------------------------|---------|
| ☞ <i>Coffee espresso, Ristretto</i> | 3cl – 2cl | 2,60 € |
| ☞ <i>Long Coffee – Américano</i> double coffee & hot water | 16cl | 3,60 € |
| ☞ <i>Macchiato – Noisette</i> espresso, frothed milk | 4cl | 2,80 € |
| ☞ <i>Double Espresso</i> | 6cl | 3,60 € |
| ☞ <i>Cappuccino</i> espresso, frothed milk | 16cl | 4,60 € |
| ☞ <i>Latté</i> espresso, frothed milk | 28cl | 4,80 € |
| ☞ <i>Latté Macchiatto</i> double espresso, frothed milk | 28cl | 5,40 € |
| ☞ <i>Viennese Coffee</i> double espresso & whipped cream | 28cl | 4,60 € |
| ☞ <i>Viennese Hot Chocolate</i> Homemade chocolate & whipped cream | 28cl | 6,10 € |
| ☞ <i>Chaï Latté</i> spiced black tea with frothed milk | 28cl | 5,80 € |
| ☞ <i>Mocaccino</i> double espresso & chocolate, frothed milk | 28cl | 5,60 € |
| ☞ <i>Matcha Latte</i> Ground Green tea with frothed milk | 28cl | 6,80 € |
| ☞ <i>Homemade VALRHONA Hot Chocolate</i> | 28cl | 5,10 € |
| ☞ <i>Homemade Mulled Wine</i> | 28cl | 5,00 € |
| ☞ <i>Fresh Hot Lemon</i> Freshly squeezed lemon jiuice with hot water | 28cl | 5,50 € |
| ☞ <i>Homemade Hot Toddy</i> 4cl rum, freshly squeezed lemon juice, honey & hot water | 28cl | 7,50 € |
| ☞ <i>Irish Coffee</i> | 28cl | 11,00 € |
| ☞ <i>Our hot drink of the Moment</i> | see our specials board | 5,80 € |
| ☞ Extras : oat milk, décafeinated coffee, Whipped Cream | | 0,60 € |

Digestifs (4 cl)

œ Génépi		8,50 €
œ Grand Olan		11,50 €
œ Cointreau		9,50 €
œ Grand Marnier		10,50 €
œ Bailey's		9,50 €
œ Get 27		9,00 €
œ Cognac XO		16,00 €
œ Calvados		9,50 €
œ Eau de vie Poire Williams		9,00 €
œ Eau de vie Framboise		9,00 €
œ Eau de vie Mirabelle		9,00 €
œ Amaretto		9,00 €
œ Sambuca		7,50 €
œ Le Petit verre	2cl	4,50 €
œ Pousse café à l'Italienne !	2cl	3,50 €

Montenegro, Cynar, Vecchio Amaro del Capo, Averna, Montenegro, Branca Menta, Ramazotti

Our Whiskies

œ Johnnie Walker 12 Ans Black Label	9,50 €
œ Aberlour « A Bunadh »	16,50 €
œ Ardbeg 10 Ans	11,50 €
œ Old Plutene 12 Ans	12,50 €
œ Highland Park 15 (Orcaides)	15,50 €
œ Domaine des Hautes Glaces, Single Malt, Trièves, France	13,50 €

Our Rhums

œ Havana Club 7 ans	9,50 €
œ Diplomatico Reserva Exclusiva	12,00 €
œ The Arcane Extraroma	12,00 €
œ Don Papa	12,00 €

Follow us on Instagram !

