

SOUPE

Soupe chaude du jour maison, réconfortante et pleine de saveurs. Mijotée avec des légumes frais.

SIMPLE -  **VÉGÉ** 12.00

COMPLETE -  **VÉGÉ** 18.00

Soupe chaude du jour avec sa planche de fromages de Savoie

BOWL

HIVERNAL 18.00

Le parfait équilibre entre fraîcheur, couleurs et gourmandise

Trio de quinoa, feta, crudités, salade verte, pickles de légumes, noix, houmous maison de tomates séchées.

 Jus frais conseillé : **LE GREEN TONIC**

PLANCHES

LE PARTAGE À L'ÉTAT PUR ! - 1 À 2 PERS.

LA SAVOYARDE 20.00

Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, noix, roquette

L'ITALIENNE 25.00

Jambon de Parme, coppa, jambon rôti aux herbes, saucisson, bresaola, spianata, pickles

LA MIXTE 28.00

Jambon de Parme, coppa, jambon blanc aux herbes, saucisson, spianata, reblochon, Tomme de Savoie, Abondance

LA PLANCHE «TOUT SCHUSS»

20.00

Le combo parfait pour reprendre des forces entre deux pistes de ski

Soupe maison du jour, charcuterie italienne, fromages de Savoie et un cookie maison

- Servie sur une même planche. 1 pers.

JUSQU'À 10 ANS

ENFANT

12.50

1 SIROP AU CHOIX

*

PÂTES FRAÎCHES AU CHOIX

- Bolognaise maison et mozza râpée
- Pesto basilic et mozza râpée
- Nature avec beurre et mozza râpée

*

DESSERT AU CHOIX

Brownie • Madeleine

* Parfums des sirops : Cassis / Citron / Fraise / Framboise / Grenadine / Kiwi / Menthe verte / Orgeat / Pêche / Violette / Myrtille / Pamplemousse / Hibiscus

ICI LE BONHEUR EST FAIT MAISON
Bienvenue au

Bistro vélo

• CÔTÉ SALÉ •

PÂTES FRAÎCHES MAISON

PÉTRIES, LAMINÉES ET DÉCOUPÉES CHAQUE JOUR SUR PLACE

BOLOGNAISE 21.00
DE LA CHEFFE

Pâtes Rigatoni - Viande de bœuf française, sauce tomate mijotée avec carottes et oignons, mozzarella râpée.

★ *Le grand classique maison, réconfortant et généreux.*

 Verre de vin conseillé : **MAJUSCULE 100% SYRAH**

PESTO ALLA GENOVESE **VÉGÉ POSSIBLE** 22.00
ET JAMBON DE PARME

Pâtes Fusilli - Pesto alla Genovese, chiffonnade de jambon de Parme, noix de cajou torréfiées, copeaux de grana padano, parmesan râpé

★ *Une recette parfumée, croquante et pleine de caractère.*

 Verre de vin conseillé : **ROUSSETTE DE SAVOIE**

GORGONZOLA AOP **VÉGÉ POSSIBLE** 24.00
ET GUANCIALE

Pâtes Tagliatelle - Crème de Gorgonzola AOP fondante, chips de guanciale, compotée d'oignons, éclats de noix, parmesan râpé

★ *Un plat gourmand, crémeux et réconfortant comme on les aime l'hiver.*

 Verre de vin conseillé : **CHARDONNAY LES BÉLUSES**

SUPPLÉMENT GRANDE FAIM 3.00

PINSAS

Oubliez la pizza classique ! Découvrez la Pinsa, sa pâte légère et croustillante à partir d'un mélange de 3 farines (riz, soja et blé).

LA PARMA LOVA

Sauce tomate maison, bresaola, billes de mozzarella di buffala, roquette, tomates semi séchées à l'huile

★ *Le soleil de l'Italie à chaque bouchée !*

entière 20.00
1/2 + salade.....18.00

VÉGÉ POSSIBLE

L'ESPAGNOLE

Sauce tomate maison, chorizo piquant, trio de poivrons rôtis, mozzarella

★ *Ensoleillée et épicée comme il faut..*

entière19.00
1/2 + salade....17.00

VÉGÉ POSSIBLE

LA SAVOYARDE

Crème fraîche, reblochon, chiffonnade de jambon de Parme, noix, compotée d'oignons, mozzarella

★ *Le réconfort absolu et gourmand*

entière 21.00
1/2 + salade....19.00

VÉGÉ POSSIBLE

DES RECETTES
GÉNÉREUSES ET
RÉCONFORTANTES
FAITES MAISON,
PENSÉES POUR VOUS

RÉCHAUFFER BURGER

À L'EFFILOCHÉ DE PORC

24.00

Pain burger fariné, effiloché de porc fondant, sauce BBQ maison, raclette, pickles de légumes, salade. - Servi avec nos pommes de terre au four façon potatoes.

 Verre de vin conseillé : **PIC ST LOUP**

CROZIFLETTE

SAVOYARDE

24.00

Pâtes de Savoie, lardons fumés, crème, reblochon fondant. - Servie avec une salade verte

 Verre de vin conseillé : **ROUSSETTE DE SAVOIE**

HACHIS PARMENTIER

DE CANARD 

26.00

Purée maison au beurre, effiloché de canard mijoté, jus réduit. - Servi avec une salade verte

 Verre de vin conseillé : **PIC ST LOUP**

SUPPLÉMENTS POSSIBLES

+ Salade verte	3.50
+ Jambon de parme	4.00
+ Potatoes	5.00

SUGGESTION
du jour

VOIR LA CARTE

ICI LE BONHEUR EST FAIT MAISON
Bienvenue au
Bistro vélo
• CÔTÉ SUCRÉ •

DESSERTS 100% MAISON

CARROT CAKE 9.50
Moelleux, parfumé, légèrement épicé, nappé d'un irrésistible glaçage cannelle et noix de pécan !

CHEESECAKE 9.50
AU SPÉCULOOS
Base croquante au spéculoos, crème onctueuse non cuite, ultra fondante.
Coulis au choix : Myrtilles / Fraises / Crème de Marron / Caramel beurre salé / Chocolat

CRUMBLE 8.50
Compotée de fruits maison et glace vanille. Servi tiède

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.50
& PÉPITES CROQUANTES
Aérianne, intense, avec éclats croquants pour plus de gourmandise.

TIRAMISU 9.00
Crémeux, léger, classique et toujours irrésistible.

TARTELETTE MYRTILLES 9.00
SAUVAGES
Base sablée croustillante et myrtilles sauvages

DES DESSERTS
MAISON,
GOURMANDS,
POUR TERMINER SUR
UNE NOTE DE
DOUCEUR

AFFOGATO 6.50

C'est l'association parfaite entre l'intensité d'un café expresso et la douceur onctueuse d'une glace vanille servi avec éclats de noisettes et chantilly

**ASSIETTE DE FROMAGES
DE SAVOIE** 10.00
Reblochon, Tomme, Abondance, noix.

LES PETITS PLAISIRS

MADELEINE	3.00
COOKIE MAISON	3.60
BROWNIE	4.00
BROOKIE	4.00
MUFFIN MYRTILLE	5.50
MUFFIN CHOCOLAT	5.50

LES COUPES DE GLACES

MONT-BLANC 9.50

Glace vanille, glace marron meringue, crème de marron, meringue émietlée, chantilly, amandes effilées

PAVLOVA REVISITÉE 9.00

Fond de meringue, glace crème double, chantilly, myrtilles sauvage et coulis de myrtille

ARAVIS 9.00

Glace sapinette (2 boules), liqueur sapinette distillerie des Aravis, chantilly.

LE DIJO
gourmand
1 CAFÉ
1 DIGESTIF AU CHOIX
Génépi / Limoncello / Whisky chataigne
ET PETITES DOUCEURS
15.00

JUSQU'À 11H ET À PARTIR DE 16H

LES GAUFRES MAISON

NATURE	6.00
SUCRE	6.00
CONFITURE DE MYRTILLES	6.50
CONFITURE DE FRAISES	6.50
CRÈME DE MARRON	6.50
PÂTE À TARTINER (CHOCO NOISETTE)	6.50
CHOCOLAT NOIR	6.50
CARAMEL BEURRE SALÉ	6.50

BOWL

DOUCEUR 9.50

Yaourt grec, banane, myrtilles, graines de chia, miel d'acacia bio, pétales de céréales, fruits rouges.

ENERGIE 9.50

Yaourt grec, banane, miel d'acacia bio, avoine complet sans gluten, morceaux de chocolat.

LES PANCAKES

SIROP D'ÉRABLE 6.90

4 pancakes tièdes servis avec du sirop d'érable pur.

GOURMAND 9.50

4 pancakes tièdes, rondelles de banane, coulis de chocolat, amandes effilées, chantilly

CHAUD FROID 9.50

4 pancakes tièdes, glace vanille, caramel beurre salé maison, éclats de noisettes, chantilly.

ICI LE BONHEUR EST FAIT MAISON
Bienvenue au
Bistro vélo
• CÔTÉ BOISSONS •

LES CAFÉS

RISTRETTO	2.20
EXPRESSO	2.20
ALLONGÉ	2.20
CAFÉ NOISETTE.....	2.60
DOUBLE EXPRESSO	4.20
CAFÉ AU LAIT	4.20
CAPPUCCINO	4.40
CAFÉ VIENNOIS	5.00
FLAT WHITE	5.20
(Double expresso et mousse de lait)	

LES THÉS

THÉ NOIR BREAKFAST BIO	4.00
THÉ NOIR EARL GREY	4.00
THÉ DE NOËL	4.00
(Thé noir, écorces de cannelle, zeste d'orange)	
THÉ VERT GUNPOWDER BIO	4.00
THÉ VERT À LA MENTHE BIO	4.00
THÉ VERT BIO JASMIN	4.00
ROOIBOS DE NOËL	4.00
(Rooibos Afrique du sud, écorce cannelle, pomme, écorce d'orange, pétales de rose)	
IMPÉRIAL DES ALPAGES	4.00
(Rooibos, verveine, cassis, menthe poivrée, fenouil et mélisse)	

LES INFUSIONS

INFUSION MENTHE POIVRÉE BIO	4.00
INFUSION VERVEINE BIO	4.00
INFUSION VERVEINE MENTHE	4.00
INFUSION DES ALPAGES BIO	4.00
(Rooibos, verveine, cassis, menthe poivrée, fenouil et mélisse)	

SUPPLÉMENTS POSSIBLES

+ Lait végétal [avoine]	1.00
+ Citron.....	0.50
+ Lait	0.50
+ Miel Bio [origine Drôme].....	1.00
+ Chantilly	1.00

LES CHAUDS GOURMANDS



CHOCOLAT CHAUD
5.00



CHOCOLAT VIENNOIS
6.00



MOCACCINO
Expresso, cacao en poudre,
mousse de lait, chantilly
6.00



**JUS DE POMME
CHAUD AUX ÉPICES**
5.50



**VIN CHAUD
AUX ÉPICES**
6.00



GROG HIVER
Citron pressé chaud, miel
et gingembre
6.00
Supplément au choix : 3€
Génépi / Gin / Limoncello



CHAI LATTE
Lait, épices chai
6.00



DIRTY CHAI LATTE
Lait, épices chai et expresso
6.50



GOLDEN LATTE
Lait, curcuma et épices
6.00



MATCHA LATTE
Lait, mélange de Matcha
6.00



LATTE MACCHIATO
5.50
Supplément au choix 0.50€ :
Vanille / Noisette / Caramel / Pain
d'épices / Tiramisu



HOT MONO
Chocolat chaud, mousse de
lait et génépi
9.00

ICI LE BONHEUR EST FAIT MAISON
Bienvenue au
Bistro vélo
• CÔTÉ BOISSONS •

LES SODAS

COCA-COLA	4.20
COCA ZÉRO	4.20
LE YAUTE TONIC (Les Brasseurs Savoyards)	4.20
ORANGINA	4.20
SCHWEPES AGRUMES	4.20
FUZETEA	4.20
LIMONADE DE SAVOIE (Les Brasseurs Savoyards)	4.20
LIM'O MYRTILLES (Les Brasseurs Savoyards)	4.20
SIROP À L'EAU	2.50
DIABOLO	2.80

* Parfums des sirops :

Cassis / Citron / Fraise / Framboise / Grenadine / Kiwi / Menthe verte
Orgeat / Pêche / Violette / Myrtille / Pamplemousse / Hibiscus

LES THÉS FROIDS

MADE IN
ANNECY

MÉ-MÉ ENERGISANTE BIO - 33CL	6.00
Thé vert Matcha infusé dans la Sève d'Érable et Jus de Citron	
MÉ-MÉ RAFRAICHISANTE - 33CL	6.00
Thé vert Matcha & Menthe de Grasse	
MÉ-MÉ VITALISANTE BIO - 33CL	6.00
Thé vert Matcha infusé dans la Sève de Bouleau et Pêche Blanche	

LES JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS ARBRE À JUS - 25CL	4.80
Orange, Tomate, Poire, Abricot, Pêche de vigne, Pomme/ramboise, Pomme	
NECTAR DE MYRTILLES - 20CL	6.50
ALAIN MILLIAT	

LES EAUX

BONNEVAL
L'EAU MINÉRALE DES ALPES

50 CL	3.00	75 CL	6.00
Plate ou Gazeuse		Plate ou Gazeuse	

LES JUS FRAIS

DES JUS À PARTIR
DE 100%
DE FRUITS ET
LÉGUMES
FRAIS



LE VITAMINÉ

Carottes, Pommes, Citron
et Gingembre [33cl]
9.00



ORANGES

PRESSÉES [33cl] 6.50



LE DUO DÉTOX

Jus de myrtilles, Pommes, Citron
et Concombre [33cl]
9.00



CITRON

PRESSÉ [33cl] 4.50
Chaud OU Froid



LE GREEN TONIC

Pommes, Céleri, Concombre,
Citron et Menthe [33cl]
9.00

ICI LE BONHEUR EST FAIT MAISON
Bienvenue au
Bistro vélo
• CÔTÉ BOISSONS •

LES BIÈRES

PRESSIONS

LES BIÈRES DU MONT-BLANC

	25 cl	50 cl
BLONDE (CRISTAL) 	4.00	7.50
BIÈRE DU MOMENT	4.60	8.60
PANACHÉ - MONACO 	4.50	8.50

BOUTEILLES

LES BIÈRES DU MONT-BLANC - 33 CL

- **LA CRISTAL IPA** - 4,7% -  **6.00**
Bière blonde, légère, équilibrée et finement houblonnée
- **LA BLANCHE** - 4,7% **6.00**
Bière blanche légère de type belge, rafraîchissante et élégante, à la pétillance fine. La douceur des notes de froment précède la fraîcheur acidulée et agrume de l'orange, avec une note finale épicée.
- **LA VIOLETTE** - 4,7% -  **6.00**
Bière à la violette et aux airelles, fine et légère.
- **LA BLEUE** - 5,8% -  **6.00**
Bière qui associe la puissance aromatique de la myrtille tout en conservant l'amertume d'une boisson alcoolisée fermentée
- **LA BLONDE** - 5,8% -  **6.00**
Bière riche, ronde, amertume équilibrée, esprit floral, fruité et épicé.
- **LA VERTE** - 5,9% -  **6.00**
Bière fine et harmonieuse aux notes florales de génépi. L'amertume est parfaitement dosée pour créer une expérience de dégustation originale.
- **LA ROUSSE** - 6,5% -  **6.50**
Bière ambrée spéciale aux 3 malts, notes florales très aromatiques, le tout relevé par un bouquet d'épices unique.
- **LA SYLVANUS TRIPLE BIO** - 8,3% **7.50**
Bière triple de style Abbaye, forte, corps généreux résultat de l'association originale de 4 céréales, marquée par les notes typiques de vanille et girofle

WARSTEINER - SANS ALCOOL **5.00**

LES APÉRITIFS

SUZE	4.50
RICARD	4.00
KIR	6.50

Myrtille, Cassis, Pêche, Châtaigne, Framboise, Mûre

LES DIGESTIFS

DISTILLERIE DES ARAVIS - 4 CL

SAPINETTE - 35%	7.00
GÉNÉPI DU PAYS - 40%	7.00
WHISKY CHATAIGNE - 40%	9.00
GIN - 47%	9.00

S
N
V
S
E
L

ROUGE

VERRE

BOUTEILLE

LANGUEDOC **6.50** **23.00**

IGP OC - 100% Syrah "Majuscule" - Maison Cavallé

SAVOIE **26.00**

AOP Mondeuse "1949" - Maison Cavallé

LANGUEDOC **8.50** **30.00**

AOP Pic Saint Loup - Les Coteaux du Pic - "Seigneur de Lauret"

ROSÉ

CÔTE DE PROVENCE **6.50** **23.50**

Diablos & Co - Domaine des Diablos

LANGUEDOC **26.00**

BIO IGP Méditerranée - "Hippy" - Château Roubine

BLANC

LANGUEDOC **6.50** **23.00**

BIO IGP St Guilhem le désert - Viognier 100% Viognier - "La tournée des grands ducs"

SAVOIE **7.50** **26.00**

AOP Roussette "Roches Dorées" - Maison Cavallé

BOURGOGNE **8.50** **30.00**

AOP Mâcon Chardonnay "Les Béluses" - Cave du Lugny

VIN DU MOMENT **7.50**

NOS COCKTAILS 10.00



APÉROL SPRITZ

Mousseux et
aperitivo italien, eau
gazeuse



MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer,
jus de citron vert



HUGO SPRITZ

Mousseux italien,
liqueur de fleur de
sureau, eau gazeuse



ARAVIS MULE

Sirop de gingembre,
génépi, Ginger Beer,
et jus de citron vert