

Bistro vélo

• CÔTÉ SALÉ •

FRAICHEUR

DES ALPAGES 16.00

Une salade généreuse aux saveurs de montagne, fraîche, croquante et pleine de caractère.

Salade, tomates cerises, tome des Bauges, jambon cru, noix, croûtons, œufs durs.

LES BOWLS

Des recettes colorées, complètes et savoureuses, parfaites pour une pause d'été.

ÉNERGIE 18.00

Quinoa, falafels fait maison (pois chiches broyés et mélangés à diverses épices), légumes rôtis, pois chiches frits, menthe, feta, pickles, sauce tahini

LE GOURMAND 18.00

Riz vinaigré, gravelax de saumon mariné à l'aneth, fève edamame, chou rouge, concombre, carottes râpées, vinaigrette au sésame

LE CESAR 18.00

Poulet mariné, salade romaine, tomates cerises, avocat, copeaux grana padano, mélange de graines, sauce caesar légère au yaourt, croûtons

LE CROISSANT

TRUFFÉ 15.00

Le croissant qui passe en mode bistro : croustillant, fondant, irrésistible.

★ Servi avec une **salade verte, tomates cerises et copeaux grana padano**

Croissant pur beurre, jambon blanc, abondance, sauce légère à la truffe

GAUFRES SALÉES MAISON

★ Servie avec une **salade verte**

L'AVOCADO GAUFRE 16.50

Gaufre maison, avocat, truite fumée, fromage frais, pickles

LA SAVOYARDE 15.50

Gaufre maison, reblochon fondant, jambon de Parme, oignons confits

LES BURGERS

Généreux, fondants et plein de caractère.

★ Servis avec des **potatoes maison**

- Supplément salade verte : 3.00

L'ORIENTAL 19.50

Pain burger fariné bio, viande de boeuf façon kefta, tomme, oignons rouge, salade, sauce maison aux 4 épices

LE SUD OUEST 23.00

Pain burger fariné bio, effiloché de canard confit, oignon confit, sauce au gorgonzola, noix et roquette

LE POTATO **VÉGÉ POSSIBLE** 19.50

Rösti de pomme de terre, poulet mariné, tome des Bauges, salade, crudités, sauce burger maison

PINSAS

Proche de la pizza, mais encore plus croustillante et moelleuse !

L'ESPAGNOLE

Sauce tomate, poivrons, chorizo et mozzarella râpée

entière 16.50
1/2 + salade... 14.50

SAVOYARDE

Base crème, oignons confits, reblochon, noix, jambon de parme, mozzarella

entière 18.00
1/2 + salade... 16.00

VÉGÉ POSSIBLE

ITALIENNE

Base pesto, tomate semi séchée, bresaola, mozzarella di bufala, crème de balsamique, roquette

entière 19.50
1/2 + salade... 17.50

VÉGÉ POSSIBLE

LA SPÉCIALITÉ DU BISTRO

Notre fameuse gaufre passe en mode salé : croustillante, généreuse et terriblement gourmande.

LA CHÈVRE MIEL **VÉGÉ POSSIBLE** 15.50

Gaufre maison, fromage de chèvre, miel, jambon de Parme, noix, tomates séchées, roquette

LA GAUFRE VÉGÉ 15.50

Gaufre maison, pesto à la Genovese, légumes grillés, mozzarella di bufala

MAXI WRAP

Des wraps frais, roulés minute.

★ Servis avec une **salade verte.**

POULET 14.00

Poulet mariné, sauce curry, carottes râpées, salade, pickles

VÉGÉ 14.00

Falafels maison, houmous, légumes rôtis, chou rouge, feta, pickles, salade

KEFTA 14.00

Boulettes de viande de boeuf façon Kefte, sauce tzatziki, oignon rouge, concombre, menthe, salade

ENFANT 12.50

JUSQU'À 10 ANS

1 SIROP AU CHOIX

*

PLAT AU CHOIX

• 1/2 pinsa reine

(mozza et jambon aux herbes)

• Rösti et jambon blanc

*

DESSERT AU CHOIX

Brownie • Madeleine
Glace à l'eau (coca ou fraise)

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

PLANCHES

Des planches généreuses à grignoter, entre saveurs de montagne, accents italiens et tartinades maison.

IDÉAL À PARTAGER À 2 OU À PLUS !

LE SAUCISSON 10.00

100% FROMAGE 18.00

Reblochon laitier, tome de Savoie, tomme de brebis, Abondance

LA DUO 24.50

Jambon de parme, jambon blanc aux herbes, coppa, bresaola, reblochon laitier, tomme de Savoie, Abondance

★ Servis avec du **pain de campagne**

L'ITALIENNE 22.00

Jambon de Parme, Coppa, Jambon blanc aux herbes, spianata, bresaola, saucisson des Abruzzes, cornichons, tomates séchées, olives

LA VÉGÉ COLORÉE 16.50

Tzatziki maison, houmous maison, caviar de tomates séchées, caviar d'aubergine, tartinade carotte/cacahuètes maison, carottes, courgettes, tomates cerises, pickles

★ Servie avec de la **Focaccia**

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

DESSERTS 100% MAISON

CAKE CITRON & PAVOT 7.50

Frais, fondant et acidulé : le dessert parfait pour l'été.

★ Servi avec une boule de sorbet citron.

CHEESECAKE SIGNATURE 8.50 SUR BASE SPÉCULOOS

Le grand classique ultra gourmand, crémeux et réconfortant.

+ Coulis au choix en supplément : 0,50 €.

, Caramel beurre salé, Myrtille, Fraise, Crème de marron

BROWNIE NOIX DE PÉCAN 8.50

Intense, fondant et généreux, pour les vrais amateurs de chocolat.

★ Servi avec une boule de glace vanille.

TARTELETTE MYRTILLES SAUVAGES 9.50 FAÇON SABLÉ BRETON

La touche fruitée et montagnarde qui sent bon l'été.

BOWL DOUCEUR COCO ET FRUITS 9.00

Frais, léger et naturellement gourmand : la pause sucrée qui fait du bien.

Yaourt végétal au lait de coco, banane, fruits rouge, graines de chia, granola croustillant, sirop d'érable, noix de coco râpée.

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

ASSIETTE DE FROMAGES

DE SAVOIE 10.00

Reblochon, Tomme, Abondance,
Tommette de brebis, noix.

TROU SAVOYARD

DU BISTRO 9.00

1 boule de sapinette et liqueur de
sapinette de la distillerie des Aravis

CAFÉ GOURMAND 10.00

1 café et ses petites douceurs

AFFOGATO 6.50

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

LES COUPES GLACÉES

MONT-BLANC 9.50

1 boule vanille, 1 boule crème de marron,
coulis crème de marron, éclats de
noisettes, chantilly

AMÉRICAIN 9.50

2 boules vanille, coulis caramel beurre
salé, morceaux de brownie, amandes
effilées, chantilly

FRAÎCHEUR 9.50

1 boule citron, 1 boule myrtille, fruits
rouges frais selon arrivage, amandes
effilées, chantilly

LES PETITS PLAISIRS

MADELINE 3.00

COOKIE MAISON 3.60

MUFFIN MYRTILLE 5.50

MUFFIN CHOCOLAT 5.50

JUSQU'À 11H ET À PARTIR DE 16H

LES GAUFRES MAISON

NATURE 6.00

SUCRE 6.00

COULIS MYRTILLES 6.50

COULIS FRAISES 6.50

CRÈME DE MARRONS 6.50

PÂTE À TARTINER 6.50

CHOCOLAT NOIR 6.50

CARAMEL BEURRE SALÉ 6.50

L'ESTIVALE 9.50

Coulis myrtille, fruits rouges
selon arrivage, amandes effilés et
chantilly

LA BANANA NUT 9.50

Pâte à tartiner, rondelles de banane,
amandes effilées et chantilly

PANCAKES + Chantilly : 1.00

LE CLASSIQUE 6.50

4 pancakes tièdes servis avec du sirop d'érable pur

LE GOURMAND 8.50

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

LE CHAUD FROID 8.50

4 pancakes tièdes, glace vanille, coulis caramel beurre salé,
éclats de noisettes

SUPPLÉMENTS POSSIBLES

+ Banane 1.50
+ Myrtilles sauvages 2.50

+ Chantilly 1.00
+ Spéculoos 1.00

+ Eclats de noisette 1.00
+ Amandes effilées 1.00

+ Boule de glace 2.50
Vanille, Caramel beurre salé, Sapinette, Crème
double, Crème de marron

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
CAFÉ FRAPPÉ LATTÉ.....	5.20
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 GOURMANDS



CHOCOLAT CHAUD
5.00



CHOCOLAT VIENNOIS
6.00



AFFOGATO
Café expresso, glace vanille, éclats de noisettes et chantilly
6.50



CHAI LATTE
Lait, épices chai
FROID OU CHAUD
6.00

+ Lait végétal (avoine) 1.00



DIRTY CHAI LATTE
Lait, épices chai et expresso
6.50

+ Lait végétal (avoine) 1.00



GOLDEN LATTE
Lait, curcuma et épices
6.00

+ Lait végétal (avoine) 1.00



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



GREEN LATTE
Lait, mélange de Matcha
FROID OU CHAUD
6.00

+ Lait végétal (avoine) 1.00



LATTE MACCHIATO
5.50

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

+ Lait végétal (avoine) 1.00

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

LES SODAS

COCA-COLA	4.20
COCA ZÉRO	4.20
ORANGINA.....	4.20
SCHWEPES AGRUMES	4.20
LE YAUTE TONIC (Schweppes local)	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	3.50

* 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	5.50
Thé vert Matcha infusé dans la Sève d'Érable et Jus de Citron	
MÉ-MÉ RAFRAICHISSANTE - 33CL.....	5.50
Thé vert Matcha & Menthe de Grasse	
MÉ-MÉ VITALISANTE BIO - 33CL	5.50
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	6.00
ALAIN MILLIAT	

LES EAUX

BONNEVAL
L'EAU MINÉRALE DES ALPES

33 CL	2.50	75 CL	5.50
Plate ou Gazeuse		Plate ou Gazeuse	

LES JUS FRAIS

Des jus à partir de 100% de
fruits et légumes frais

ORANGES PRESSÉES [33cl] 6.50	CITRON PRESSÉ [33cl]	4.50
------------------------------	----------------------------	------



LE FRESH

Pomme, poire, carottes, citron.
[33cl]
9.00



LE PURPLE

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



LE VITAMINÉ

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



LE RUBY

Betterave crue, carotte,
pomme, citron. [33cl]
9.00

LES ICE SMOOTH



TAGADA BANANA	5.00
Fraise et banane	
RED BOOST	5.00
Grenade, framboise acérola	
FRUITS ON THE BEACH	5.00
Mangue, fruits de la passion, orange	

LES MILKSHAKES



FLORIDA.....	6.50
Fraise, banane	
CALIFORNIA	6.50
Fruits rouges	
HAWAÏ	6.50
Vanille	

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

LES BIÈRES

PRESSIONS

LES BIÈRES DU MONT-BLANC

	25 cl	50cl
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 pétilliance 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 aïrelles, 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

SANS VIN

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

LANGUEDOC **6.50** **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

NOS COCKTAILS 10.00



APÉROL SPRITZ

Mousseux et apéritif
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



GIN TONIC

Gin, tonic, citron et
concombre