## LES P'TITS DEJS À COMPOSER :

Tous les jours jusqu'à 11h30

2 éléments 6€ - 3 éléments 9€ - 4 éléments 12€ - 5 éléments 15€

### FORMULE AVEC BOISSON

Expresso/Noisette/Allongé +1€ Chocolat chaud/Cappuccino +2€50
Jus de fruits Granini +3€ Jus d'agrume pressé +4€

**2 ŒUFS AU PLAT** /2 fried eggs
**2 ŒUFS POCHÉS** /2 poached eggs
**2 ŒUFS BROUILLÉS** /2 scrambled eggs
**BACON GRILLÉ** /grilled bacon
**SAUMON FUMÉ** /smoked salmon
**HALLOUMI** /halloumi
**½ AVOCAT** /½ avocado
**SALADE MESCLUN (SAUCE WAFU)** mesclun salad (wafu dressing)

**BURRATINA** /burratina
**TOMATES ANCIENNES** /heirloom tomatoes
**FROMAGE BLANC GRANOLA** /yogurt & granola
**BAGUETTINE AUX GRAINES** /mini baguette
**BUN FEUILLETÉ** /puff pastry bun
**BAGEL TOASTÉ** /toasted bagel
**PANCAKE (2 PIÈCES)** /pancakes (2 pieces)
**MINI VIENNOISERIES** /mini pastries

Service continu de 11h45 à 22h tous les jours

# À la carte

## MENU 32€

**Entrée + Plat + Dessert**

Au choix sur toute la carte

## ENTRÉES

**Soupe à l'oignon** 11€
aux fromages de Savoie, croûte feuilletée

**Œuf poché en meurette** 9€
Purée de panais, poitrine et croûtons

**Croquette de canard confit** 11€
Crème de carotte aux épices indiennes

## VIANDES

**Coquelet rôti** 18€
Sauce moutarde à l'ancienne, frites allumettes et salade

**Pavé de bœuf** 19€
Jus de veau à la truffe, frites allumettes

**Escalope de veau milanaise** 21€
Sauce aux champignons, linguine, parmesan (+2€ en menu)

**Tartare de bœuf** 18€
Jaune d'œuf, cornichons, câpres, frites allumettes et salade

**Blanquette de veau** 18€
Riz et petits légumes

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

## POISSONS

**Fish and chips** *Poisson selon arrivage* 19€
Sauce tartare, frites et salade

**Filet de bar** 21€
Sauce moqueca - riz, chou pak choï et huile aux épices

## LES NOMADES

**Burger honey mustard bbq** 17€
Steak haché de bœuf, bacon, cheddar, tomate, salade, oignons frits et frites allumettes

**Salade césar** 16€
Escalope de volaille panée, œuf poché, bacon croustillant

**Linguine aux champignons** 16€
Sauce aux champignons, burrata et crème de balsamique

**Gratin de ravioles** 16€
Ravioles du Dauphiné, caviar de poivron et fêta

# DESSERTS & FROMAGES

**Assiette de fromages** 7€
Sélection de 3 fromages, mesclun et confiture

**Profiterole** 7€
Glace Bueno, coulis chocolat blanc

**Café gourmand** 8€
Boisson chaude accompagnée de mignardises du moment

**Crème brulée** 7€
à la vanille de Madagascar

**Fondant au chocolat** 7€
Caramel au beurre salé et glace vanille

**Tarte feuilletée aux pommes** 7€
Caramel et glace vanille

**Tiramisu café** 7€
Mascarpone, biscuit cuillère, cacao

**Gaufre** 5,5€
Sucre, caramel beurre salé, Nutella ou chocolat noir

# À PARTAGER

## TAPAS

Faites votre choix parmi les tapas suivantes pour composer votre planche

**Planche 2 tapas** 12€
**Planche 3 tapas** 16€
**Planche 4 tapas** 20€
**Planche 5 tapas** 25€

Truffle Fries au Parmesan
Tortilla et caviar de poivron
Burrata crémeuse et pesto verde
Saucisson au noix de Grenoble
Chiffonnade de jambon truffé
Saint Marcellin pané
Accras de morue - sauce aigre douce
Beignets de calamars frits - mayo sriracha
Tenders de poulet - mayo au curry
Wings de poulet - sauce buffalo
Pâté en croûte volaille et champignons
Raclette bread
Pita fourrée au fromage - poivronade
Muffin au bbq pulled pork
Houmous de pois chiches - crème sésame

## PINSA ROMANA

**César** 13€
Mozzarella, poulet croustillant, sucrine, sauce césar, parmesan

**Reblochon** 13€
Reblochon, bacon, oignons confits

**Saumon fumé** 13€
Saumon fumé, cream cheese aux herbes et citron

**Pesto & burrata** 13€
Mozzarella, pesto, burrata et pignons de pin

**Bol de frites** 4€

**Bol de frites à la truffe** 6€

*Prix TTC en € service compris. Nous tenons à votre dispositions la liste des allergènes.*

Chanteclair

# BOISSONS

*Crafted with Heart, Served with Soul*



## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Expresso / ristretto | 1,8 |
| Allongé | 2,2 |
| Double expresso | 3,5 |
| Noisette* | 2 |
| Grand Crème* | 3.5 |
| Cappuccino* | 4 |
| Latte macchiato* (vanille, noisette, caramel ou cannelle) | 5 |
| Café Viennois | 4.5 |
| Café Frappé* (noisette, vanille, cannelle ou caramel) | 4,5 |

Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné

| | |
|---|---|
| Chaï Latte* | 5€ |
| Matcha Latte* | |
| Golden Latte | |
| Ubé Latte* | |

servi chaud ou frappé

| | |
|---|---|
| Chocolat chaud | 4 |
| Mocaccino | 5 |
| Chocolat Viennois | 4,5 |
| Irish Coffee | 8 |

*Option lait végétal + 0,50€ : Amande grillée, Avoine, Coco

| | |
|---|---|
| Thé : Earl Grey, Darjeeling, Vert Menthe, Gunpowder, Vert jasmin, Fruits rouges, | 3,5 |
| Infusion : Verveine, Verveine menthe, Camomille, Tilleul | 3,5 |
| Rooïbos : Citron | 3,5 |



## EAUX MINÉRALES

| | |
|---|---|
| Badoit rouge 33cl | 3,9 |
| Badoit verte / Evian 50cl | 3,5 |
| Badoit verte / Evian 1L | 4,5 |



## SODAS

| | |
|---|---|
| Pepsi / Pepsi Max 33cl | 3,9 |
| Coca / Zéro / Cherry 33cl | 3,9 |
| Ice Tea pêche 25cl | 3,9 |
| Fever-Tree : Méditéranéan, Indian Tonic, Pamplemousse, Ginger beer, Ginger Ale 20cl | 4,5 |
| Orangina 25cl | 3,9 |
| Limonade 25cl / 7up 25cl | 3,9 |
| Schweppes agrumes 25cl | 3,9 |

| | |
|---|---|
| 5€ Citronnade 33cl | |
| Thé glacé cerise-framboise | |

| | |
|---|---|
| El Tony Maté 33cl | 5.5 |
| Red Bull original, myrtille, pastèque, pêche, zéro 33cl | 5,5 |
| Sirop à l'eau 50cl | 3,5 |
| Diabolo 33cl | 4,2 |

Grenadine, pêche, citron, menthe, cassis, violette, orgeat, kiwi, fraise, cerise, framboise,



## JUS DE FRUIT 25cl

| | |
|---|---|
| Jus pressé : Orange, Citron, Pamplemousse | 4,8 |
| Granini : ACE, orange, pomme, pêche, litchi, fraise, abricot, tomate, ananas, pamplemousse | 3,9 |



## CIDRES & BIÈRES SANS ALCOOL 33cl

| | |
|---|---|
| Desperados 0.0° | 6 |
| Heineken 0.0° | 6 |
| Cidre Mauret La source 0.0° | 6 |

Prix TTC en € service compris.

Chanteclair

# COCKTAILS & APÉRITIFS

*Crafted with Heart, Served with Soul*

## APÉRITIFS

| | | |
|---|---|---|
| Ricard / Pastis 51 | 3cl | 3,5 |
| Double Ricard / Double 51 | 3cl | 6 |
| Martini blanc / rouge | 5cl | 5 |
| Porto blanc / rouge | 8cl | 6 |
| Campari / Suze | 5cl | 5 |
| Kir* / Communard* | 12cl | 5 |
| Kir royal* | 12cl | 7 |

*Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, châtaigne

## NOS SPRITZ 18cl

| | |
|---|---|
| Chanteclair Spritz (Mûre & pomme verte) | 9 |
| Cinzano Apéritivo (orange) | 8 |
| French Hugo Spritz Jacoulot | 10 |
| Chambord Spritz (mûre) | 9 |
| Lillet Spritz (lillet rosé & litchi) | 9 |
| Italicus Spritz (bergamotte) | 10 |

## NOS MULES 26cl Fever-Tree

| | |
|---|---|
| Moscow mule (vodka) | 10 |
| London Mule (gin) | 10 |
| Mexico Mule (téquila) | 10 |
| Cognac Mule (cognac) | 10 |
| Jamïcan Mule (rhum) | 11 |
| Apple Irish Mule (Jack Apple) | 11 |
| Tokyo Mule (Midori melon vert) | 11 |
| Chartreuse Mule (chartreuse) | 12 |

## VIRGIN COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| X-rousse Spritz - limonade, violette, lavande, miel - Eau petillante | 18cl | €7.00 |
| Jaïpur - concombre, basilic, lime - Eau Pétillante | 25cl | €8.00 |
| Virgin Mojito / Virgin Pina Colada | 18cl | €7.00 |
| Virgin mojito fruits rouges ou passion | | €8.00 |

## LIQUEURS 6cl

| | |
|---|---|
| Chartreuse verte / Jaune | 8 |
| Génépi des Hautes-Alpes | 7 |
| Amaretto / Bailey's | 6 |
| Chambord / Cointreau | 6 |
| Get 27 / Get 31 | 6 |
| Limoncello | 6 |
| Jacoulot : Mandarine, Menthe poivrée, Abricot, Lemon, Prunelle, Plantes & Épices, Verveine, Poire | 7 |

## LES INCONDITIONNELS

| | | |
|---|---|---|
| Mojito / Caipirinha / Caïpiroska | 18cl | 9 |
| Mojito / Caïpirinha fruits rouges | 20cl | 10 |
| Mojito / Caïpirinha passion | 20cl | 10 |
| Expresso Martini / Mepresso Martini | 12cl | 10 |
| Porn Star Martini / Cosmopolitain | 12cl | 11 |
| Pina Colada / Sex on the beach | 20cl | 10 |
| Amaretto Sour / Cognac Sour | 16cl | 10 |
| Negroni / Basil Smash | 16cl | 10 |

## NOS COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| Taipei - Soho, vodka, crème de mûre, pamplemousse | 16cl | €9.00 |
| Bordeaux - Lillet rouge, mûre, pomme, Cointreau, lime | 16cl | €9.00 |
| Tokyo - Gin japonais, cassis, litchi, menthe, pamplemousse - tonic water | 25cl | €11.00 |
| Cuba - Rhum, Jack Apple, ananas, lime, kiwi | 18cl | €10.00 |
| Cancun - Tequila, limoncello, lime, ananas et coco | 18cl | €10.00 |

*Prix TTC en € service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consomer avec modération.*

Chanteclair

# BIÈRES & VINS

*Crafted with Heart, Served with Soul*

## BIÈRES PRÉSSIONS

| | | 25cl | 50cl |
|---|---|---|---|
| Blonde Coq d'habitude | 4.2° | 3,5 | 6,5 |
| Blanche Weiss & Versa | 4° | 3,9 | 7 |
| IPA New Western | 6° | 4,1 | 7 |
| Ambrée Affligen | 6.5° | 4,1 | 7,5 |
| Brune artisanale VO | 6.5° | 4,1 | 7,5 |
| Blonde Ciney | 7° | 3,9 | 7 |
| Bière éphémère | | 4,1 | 7,5 |
| Cidre Mauret | 6.5° | 3,9 | 7 |

## BIÈRES BOUTEILLES

| | 33cl |
|---|---|
| Desperados 5.9° | 6 |
| Brasserie Artisanale d'Ancelle VO Blanche 5.5°, Dorée (blonde) 6.5°, Ambrée 6.5° | 6 |

## ALCOOLS

| | 6cl |
|---|---|
| Vodka Wyborowa | 7 |
| Rhum Havna 3 ans | 7 |
| Rhum Diplomatico | 11 |
| Gin Beefeater | 7 |
| Gin Malfy Pamplemousse | 8 |
| Gin japonais Roku | 9 |
| Gin Mare | 9 |
| Gin Monkey 47 | 12 |
| Whisky Ballantine's | 7 |
| Whisky japonais Toki | 10 |
| Jack Daniel's original / Mûre / Pomme / Honey / Fire | 8 |
| Tequila El Jimador | 7 |
| Cognac Le Palin | 8 |
| Armagnac clés des ducs | 8 |
| Alcools prémium | 12 |

## VINS

### BLANCS

| | 12cl | 25cl | 46cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| AOP Beaujolais-Village Chardonnay | 3,9 | 7,5 | 14,5 | 19,5 |
| AOP Bourgogne Blanc Château de Monternot | 5,9 | 11 | 21 | 30 |
| AOP Joy Côte de Gascogne Moelleux | 5,1 | 9,5 | 16,5 | 25 |
| IGP Viognier Les Vignerons de Valléon | | | | 23 |
| AOP Côtes du Rhône Laurent Gerra | | | | 32 |
| AOP Cheverny Sauvignon | | | | 36 |
| AOP Pouilly-Fuissé Laurent Gerra | | | | 62 |

### ROUGES

| | 12cl | 25cl | 46cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| AOP Beaujolais-Villages Gamay | 3.9 | 7.5 | 14.5 | 19.5 |
| AOP Coteaux Bourguignons Anne d'Aleyrac | 5.5 | 10 | 19 | 27 |
| Vin du mois blanc ou rouge | 5.9 | 11 | 21 | 30 |
| AOP Brouilly Château de Monternot | | | | 25 |
| AOP Julienas Anne d'Aleyrac | | | | 27 |
| AOP Morgon Philippe de la Poype | | | | 30 |
| AOP Vinsobres Laurent Gerra | | | | 36 |
| AOP Moulin à vent Laurent Gerra | | | | 38 |
| AOP Saint-Chinian Cinsault | | | | 39 |
| AOP Vacqueras Domaine Damiano | | | | 46 |

### ROSÉS

| | 12cl | 25cl | 46cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| AOP Beaujolais-Village Gamay | 3,9 | 7,5 | 14,5 | 19,5 |
| AOP Renenoutet Château de Monternot | | | | 24 |
| AOP Côtes de Provence Laurent Gerra | | | | 29 |
| AOP Côtes de Provence St-Marguerite | | | | 36 |

### EFFERVESCENTS

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| DOC Prosecco Scalini | 6 | 24 |
| AOP Champagne Marquis Marillac | 10 | 52 |

Prix TTC en euros (€) service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consomer avec modération.