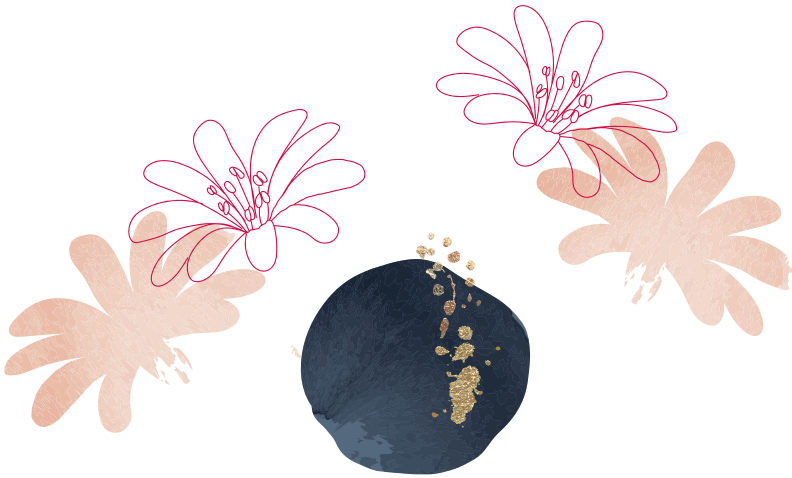




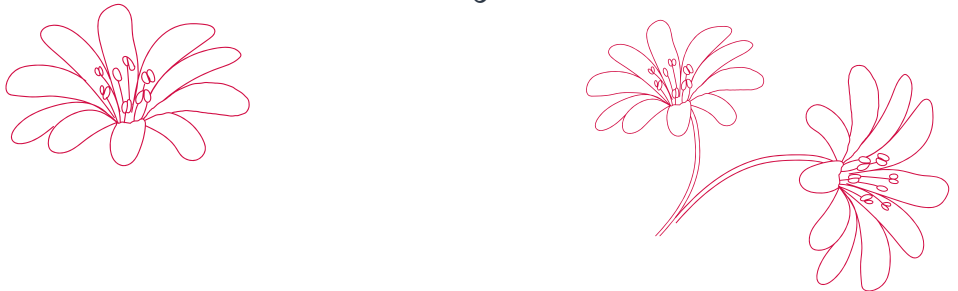
LE COMPTOIR
◦ **SAVOYARD** ◦

ÉPICERIE FINE - PRODUITS RÉGIONAUX - SALON DE THÉ

Produits typiques raffinés d'ici et d'ailleurs



Vous souhaitez un agréable moment





CÔTÉ PETITS-DÉJEUNERS (jusqu'à 11h00)

Déjeuner classique 7,00 €

1 boisson chaude, 1 viennoiserie
1 verre de jus d'orange ou de jus de pomme

Déjeuner gourmand 12,00 €

1 boisson chaude, 1 viennoiserie
1/2 baguette avec beurre et confiture
1 verre de jus d'orange ou de jus de pomme

Déjeuner du comptoir 16,00 €

1 boisson chaude, 1 viennoiserie
Charcuterie fromage pain et beurre
1 verre de jus d'orange ou de jus de pomme

Déjeuner vitaminé New 16,00 €

1 boisson chaude
1 verre de jus d'orange ou de jus de pomme
Céréales & Fruits & Gaufre & fromage blanc

**En cas d'allergie, merci de vous rapprocher de notre équipe qui se tient à votre écoute pour vous conseiller.*

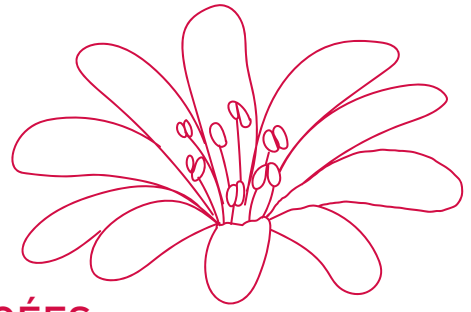
CÔTÉ GOURMANDISES SUCRÉES

Muffin	5,00 €
Gaufre de Liège	6,00 €
Gaufre sans gluten	6,00 €
Tarte myrtilles ou fruits rouges	8,00 €
Cookies	5,00 €
Assortiment de gâteaux italiens	9,00 €
Fromage blanc myrtille ou framboise	6,00 €
Fondue au chocolat <small>MINIMUM 2 PERSONNES</small>	16,00 €
<i>Chocolat Bonnat, fruits frais et gourmandises sucrées</i>	
Supplément par personne	6,00 €
TRIO DE MINI GAUFRES New	9,00 €
<i>Chocolat, caramel et myrtille avec 1 boule de glace au choix + coulis et chantilly</i>	
Supplément	1,00 €
<i>Chantilly, pâte à tartiner, délice de myrtilles ou de framboises, miel et confiture de lait, coulis caramel, chocolat, topping à la demande</i>	

CÔTÉ GOURMANDISES SALÉES

Salade Miam	17,00 €	
La salade du jour	18,00 €	
L'assiette du comptoir	18,00 €	
<i>Tarte ou tartine ou gaufre avec méli mélo du jardin</i>		
L'assiette des «Croëts» (Enfant jusqu'à 10 ans)	12,00 €	
<i>Croque-monsieur, sirop et 1 boule de glace ou mini gaufre</i>		
Croque-Monsieur Alpage et salade	14,00 €	
Ardoise apéritive à partager <small>MINIMUM 2 PERSONNES</small>	21,00 €	
<i>Au choix : fromage, charcuterie ou mixte</i>		
<i>2 personnes</i>		8,00 €
<i>Supplément par personne</i>		8,00 €
Terrine de pays	10,00 €	
Saucisson de Savoie	9,00 €	
Sandwich Classique	6,50 €	
Sandwich Alpage	8,00 €	
Sandwich Végétarien	8,00 €	
Sandwich chaud du jour New	14,00 €	
<i>Baguette, charcuterie, fromage et salade</i>		





CÔTÉ GOURMANDISES GLACÉES



Fabricant de glaces d'exception, l'artisan glacier est le fruit d'une alliance réussie entre deux passionnés de glaces et pâtisseries. Avec plus de 20 ans d'expérience, la fabrication de glaces artisanales n'a plus de secret pour eux. Leurs maître-mots sont expérience, tradition et création.

1 BOULE (1 b.)	3,50 €
2 BOULES (2 b.)	5,50 €
3 BOULES (3 b.)	8,00 €
Supplément	1,00 €

Chantilly, pâte à tartiner, délice de myrtilles ou de framboises, miel et confiture de lait, coulis caramel chocolat, topping à la demande

LES CLASSIQUES

Chocolat
Noix de coco
Vanille
Caramel beurre salé
Brownie
Café
Pistache
Bonbons multicolores

LES FRUITÉS

Mangue
Citron vert
Fraise
Framboise
Myrtille
Abricot

LES SPIRITUEUX

Génépi
Chartreuse

L'ÉTOILE O MYRTILLE

Glace Édelweiss à la
compotée de myrtilles

ENFANT 8,00 €

GRANDE RÉCRÉ NeW

1 b. framboise, 1 b. vanille, coulis framboise
& petits marshmallows

PITCHOUNE

2 b. bonbons choc-multicolores chocolat, Smarties & chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS	10,00 €
2 b. de chocolat, 1 b. de vanille, nappage chocolat et chantilly	
DAME BLANCHE	10,00 €
3 b. de vanille, nappage chocolat, meringue et chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	10,00 €
2 b. de café, 1 b. de vanille, un café grand cru Nespresso, chantilly	
FACE NORD	10,00 €
2 b. de L'étoile O myrtille, 1 b. de myrtille, meringue	
TUTTI FRUTTI	10,00 €
1 b. mangue, 1 b. de abricot, 1 b. de framboise fruits frais, chantilly	
CARAMELITA	10,00 €
2 b. de caramel beurre salé, 1 b. de vanille, billes de caramel, chantilly	
GOURMANDE	12,00 €
2 b. de brownie, 1 b. de vanille, gaufre, chantilly	
SPIRITUEUSE	12,00 €
2 b. de Génépi ou Chartreuse avec son alcool, chantilly	





CÔTÉ BOISSONS

Jus de fruits Maison Bissardon 25 cl	6,00 €
<i>Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme-Framboise, Tomate</i>	
Nectar de fruits Maison Bissardon 25 cl	6,00 €
<i>Abricot, Framboise, Mangue, Fraise Mara des bois, Myrtille, Pêche de vigne, Poire William</i>	
Cola BIO de Savoie 33 cl	4,50 €
Limonade BIO de Savoie 33 cl	4,50 €
<i>Nature, myrtille ou citron</i>	
Sirop	2,50 €
Eau de Bonneval plate 100 cl	5,00 €
Eau de Bonneval plate 50 cl	3,00 €
Eau de Bonneval pétillante 100 cl	5,00 €
Eau de Bonneval pétillante 50 cl	3,00 €
Citronnade JOMO BIO & Thé glacé	5,00 €



**PÊCHE HIBISCUS
THÉ BLANC GLACÉ**



**MENTHE CITRON
THÉ VERT GLACÉ**



**PASSION CITRON VERT
MATÉ GLACÉ**



**FLEUR D'ORANGER
CITRONNADE GLACÉE**



**GINGEMBRE
CITRONNADE GLACÉE**



**MANGUE
CITRONNADE GLACÉE**

CÔTÉ BOISSONS

Bière de Savoie (Nous demander) 7,00 €

Blonde, Blanche, Ipa...

Brasserie des Cimes, Caquot, Quardin, L'antidote, L'ours

Bière pression Leffe 25 cl 4,00 €

Bière pression Leffe 50 cl 6,00 €

Monaco 33 cl 5,00 €

Panaché 33 cl 4,00 €

VIN ROSÉ AU VERRE

Rosé Willy (Savoie) 6,00 €

Provence 8,00 €

Rosé sans alcool **New** 8,00 €

VIN BLANC AU VERRE

Apremont (Savoie) 5,00 €

Roussette (Savoie) 7,00 €

Chardonnay (Bourgogne) 8,00 €

Blanc sans alcool **New** 8,00 €

VIN ROUGE AU VERRE

Gamay (Savoie) 6,00 €

Vigne Sauvage (Côtes du Rhône) 7,00 €

Saint-Amour (Bourgogne) 8,00 €

Prince noir (Bordeaux) 9,00 €

ÉLIXIR FRAÎCHEUR

Spritz Myrtille 9,00 €

Prosecco, purée de myrtilles, jus de citron

Spritz Myrtille Soft **New** 9,00 €

Pétillant sans alcool, purée de myrtilles, jus de citron

Spritz Framboise 9,00 €

Prosecco, purée de framboises, jus de citron

Spritz Framboise Soft **New** 9,00 €

Pétillant sans alcool, purée de framboises, jus de citron

Spritz Gingembre abricot **New** 9,00 €

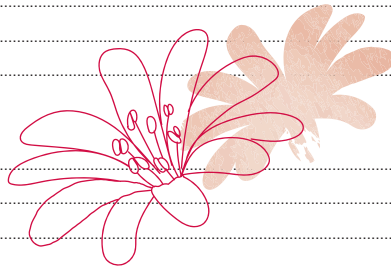
Pétillant sans alcool, purée gingembre abricot, jus de citron

Bulles de jardin **New** 9,00 €

Rosé gingembre, raisin blanc et noix

Coupe de Champagne «Le Berceau du Champagne» 9,00 €

Sur place, vous pouvez déguster 1 bouteille du vin de votre choix au tarif épicerie (supplément droit de bouchon : 10€).









CÔTÉ SMOOTHIES

À L'EAU	6,00 €
AU LAIT	7,00 €
AU LAIT VÉGÉTAL	8,00 €



CÔTÉ CAFÉ **Malongo**

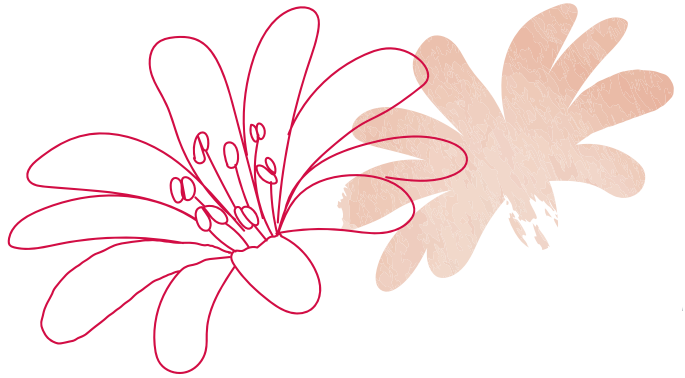


Grande Réserve arabica <i>Grand cru très aromatique, doux, suave et légèrement acidulé</i>	 	2,00 €
Brésil <i>Puissance, parfum, onctuosité, persistance en bouche</i>		2,50 €
Éthiopie <i>Grand cru parfumé, corsé et sauvage</i>	 	2,50 €
Allongé		2,00 €
Double		3,90 €
Déca <i>La saveur de l'expresso grâce à une décaféination uniquement à l'eau</i>		2,50 €
Noisette Espresso avec un nuage de lait		2,50 €
Expresso macchiato Surmonté d'une mousse épaisse de lait		3,00 €
Cappuccino <i>Expresso surmonté de mousse de lait chaud & saupoudré de cacao</i>		4,00 €

RECETTES GOURMANDES À BASE D'UN CAFÉ GRANDE RÉSERVE MALONGO



Latte macchiato <i>Un lait chaud et une mousse de lait onctueuse accueillent la délicieuse empreinte d'un café grande réserve</i>		4,50 €
Latte macchiato végétal <i>Au lait chaud de noisettes ou d'amandes</i> ... <i>Une version végane de la célèbre boisson italienne</i>		5,50 €
Café viennois <i>Long café et son lait surmontés de crème fouettée et saupoudrés de cacao</i>		5,50 €
Mocaccino <i>Expresso accompagné de sirop de chocolat et de sa mousse de lait</i>		5,00 €
Latte parfumé <i>Vanille, caramel, chocolat, brownie, pain d'épice</i>		6,00 €
Boisson au choix, accompagnée de sa douceur du jour		+2,00 €

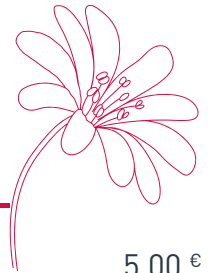


CÔTÉ FRAPPÉ



Café frappé	4,00 €
<i>Long café, sucré ou non, glaçons frappés</i>	
Café frappé latté	5,00 €
<i>Vanille, Caramel ou Chocolat</i>	
Café frappé végétal	6,00 €
Café frappé gourmand	9,00 €
<i>Glace vanille et chantilly</i>	

CÔTÉ CHOCOLAT



Chocolat chaud à l'ancienne	5,00 €
Chocolat viennois	6,00 €
<i>Mélange onctueux de chocolat et lait chaud surmonté de crème fouettée et saupoudré de cacao</i>	
Maxi chocolat Marshmallow	9,00 €
<i>Mélange onctueux de chocolat et lait chaud surmonté de crème fouettée et de Marshmallow</i>	

CÔTÉ THÉS BY COLLECTION

CÔTÉ THÉS NOIRS

4,50 €

Philip's blend

Mélange de Darjeeling, Assam et Yunnan - léger en bergamote

Sakura noir

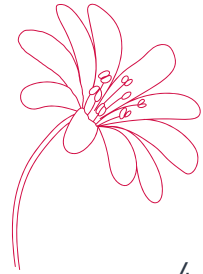
Amande, fleur de cerisier, pétales de rose

Irish breakfast

Mélange de thés corsés à la mode irlandaise

Éclat gourmand

Amande, fève de Tonka, poivre



CÔTÉ THÉS VERTS

4,50 €

Ginseng citron

Citron, ginseng rouge

L'échappée belle

Fraise, Mûre, Cassis, Orange, Coco

Ballade à Marrakech

Thé de Chine aux feuilles de menthe nana

Sencha op fuji

Sencha - Nature Japonais, saveur végétale, iodée et légère

Mirabella **New**

Mangue, mirabelle

Spring morning

Thé vert - Gingembre, ananas, ginseng, nectarine

CÔTÉ THÉS BLANCS

4,50 €

Mistral gagnant

Pamplemousse, framboise, fleurs

Dolce vita

Pêche, poire, fruits exotiques et abricot

Paradis blanc

Vanille, Cassis, Orange, Coco

CÔTÉ THÉS PRÉCIEUX

5,00 €

Jasmin perle de jade

Thé précieux au jasmin

CÔTÉ OLOONG

4,50 €

Milky oolong

Oolong bleu/vert (fermenté à 15%) de Chine

Shishi Yuzu

Yuzu

CÔTÉ ROOIBOS (sans théine)

4,50 €

Dans les étoiles

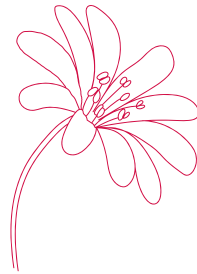
Épices douces, écorce d'orange

Red

Pêche de vigne

Mamie's garden

Rose, violette, cranberry



CÔTÉ EAU DE FRUITS (sans théine)

4,50 €

Au fond du jardin

Eau de fruits - Fraise, framboise, mûre, souci et rose

Nuit d'hiver

Eau de fruits - Orange, Amande, Cardamone, Poivre, Pomme

On dirait le sud

Eau de fruits - Orange, mandarine, bergamote, citronnelle

CÔTÉ INFUSIONS (Les Pères Chartreux) New

4,50 €

Angélus du soir

Sommeil

Réfectoire

Digestive

Spacinement

Respiratoire

Oeuvres communes

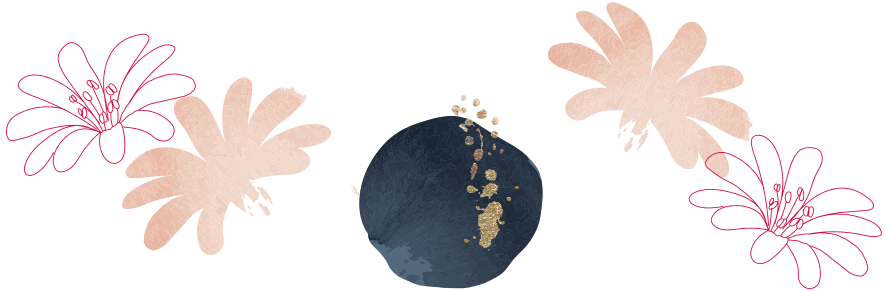
Réparation





LE COMPTOIR
◦ SAVOYARD ◦

ÉPICERIE FINE - PRODUITS RÉGIONAUX
SALON DE THÉ - PETITE RESTAURATION GOURMANDE



NOS VENTES À EMPORTER SUR COMMANDE

CÔTÉ BOITE APÉRO MINIMUM 2 PERSONNES

Boite Classique 12,00 € / personne
Assortiment de charcuteries
et/ ou fromages (~200 gr)

Boite Prestige 18,00 € / personne
Autour de la truffe, du foie gras,
de la charcuterie et du fromage

CÔTÉ FONDUES MINIMUM 2 PERSONNES

Fondue Classique 11,00 € / personne
Fromages (Beaufort, Abondance, Emmental de
Savoie) râpé à préparer par vos soins

Fondue Prestige 15,00 € / personne
Mélange de 3 fromages
(Beaufort, Abondance, Emmental de Savoie), vin,
kirsch + pain coupé
Préparée par nos soins, prête à être dégustée

Fondue du Comptoir 17,00 € / personne
Au Beaufort chalet d'alpage, vin, kirsch
+ pain coupé
Préparée par nos soins, prête à être dégustée

Fondue Forestière 19,00 € / personne
Fondue au Champagne 19,00 € / personne
Supplément charcuterie (plateau) 8,00 € / personne

CÔTÉ RACLETTES

Raclette Classique 14,00 € / personne
Fromage au lait cru (200 gr/personne)
Assortiment de 5 charcuteries au choix

Raclette Prestige 17,00 € / personne
Fromage au choix parmi nos spécialités (200 gr/
personne)
Assortiment de 5 charcuteries au choix
Possibilité de jambon à la truffe.

CÔTÉ DESSERTS GLACÉS

Gâteaux glacés

Profiteroles

Glaces

Tarte Myrtilles

Gâteaux sur commande



Service de 8h00 à 19h30

Dégustez la montagne ! Produits typiques raffinés d'ici et d'ailleurs

Tél. : 04 79 22 04 55 • 06 82 42 85 55 • gatuland@gmail.com

Centre commercial du soleil • 73210 PLAN-PEISEY

  Le Comptoir Savoyard