



# ARCUS

## — COFFEE —

- The Place to Brunch -

CHAMONIX - MONT - BLANC

*Retrouvez nous aussi*

ARCUS  
— COFFEE —  
Arc 1800

&

ARCUS  
— CORNER —  
Annecy

NEW

BAR

Soft/Alcool

JUS

Limo & Smoothies

COFFEE  
SHOP

BRUNCH  
SALÉ

SUCRÉ  
& PLATEAU  
BRUNCH

---

## • BIÈRE EN BOUTEILLES

33cl 7.

Brasserie CIME (73)

- CIME blonde 5,2°
- PISTE NOIRE (ambrée) 5,9°
- AIGUILLE BLANCHE 5°

13cl / 75cl

## • NOS VINS

- **Rouge:** - Ventoux, « Fourmi Rouge » 5. / 21.
- **Blanc:** - Luberon, « Ours Blanc » 5. / 21.
- **Rosé:** - Luberon, « Eléphant Rose » 5. / 21.
- **Prosecco:** - DOC Treviso «Cornèr» 6. / 28.

## • COCKTAILS ET SPRITZ

12.

### •Mimosa

Jus d'orange, prosecco, Grand Marnier

### •Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, espresso

### •Porn star Martini

Vodka, citron, vanille, passion

### •Apérol Spritz

### •Violet Spritz

Crème de violette, prosecco, eau pétillante

### •Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce

## • BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

- Grog 7.
- Baileys chocolat chaud 7.
- Irish coffee 9.
- Baileys coffee 6.

• **SODA FIZZ** **33cl 5.**

- Cola
- Limonade citron

• **EAU**

- Eau pétillante de Chamonix **(50cl / 100cl)** 4. / 6,5
- Eau minérale **(50cl)** 4.
- Sirop à l'eau **(30cl)** 3.  
=> Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche

• **JUS ET NECTARS PREMIUMS** **25cl : 6.**

« Juste »

- Jus de pomme
- Jus d'ananas
- Jus de tomate
- Nectar de fraise

• **THÉ GLACÉ MAISON** **33cl: 4.**

Saveur amande pamplemousse

• **KOMBUCHA** **33 cl: 6,5**

Boisson fermentée pétillante, riche en probiotiques, faite à partir de thé.  
Rafrâchissante et bénéfique pour la digestion.

- Citron-gingembre
- Hibiscus-myrrtille
- Pêche

---



## ● LIMONADES MAISON

25cl 6,50 / 50cl 12.

Préparée à la minute avec un jus d'agrumes pressé, purée de fruits et l'eau pétillante de Chamonix, fraîche & fruitée

- **Passion:** fruit de la passion, orange
- **Kiwi:** kiwi, pamplemousse
- **Framboise:** framboise, citron

## ● JUS PRESSÉS

25cl 5,50 / 50cl 10.

Préparé à la commande à partir de fruits frais

- **ORANGE**
- **CITRON** (FROID OU CHAUD)
- **PAMPLEMOUSSE (+1€)**

## ● FRESH JUICE MAISON

25cl 7,50 / 50cl 13.

Préparés à la minute avec des fruits et légumes frais pressés à froid.

- **Détox:** betterave, carotte, pomme, gingembre
- **Immunity:** carotte, orange, citron, gingembre
- **Greeny:** orange, pomme, kiwi, menthe



## • SMOOTHIES MAISON

33cl: 7,50

Préparé à la minute avec des fruits frais, de la purée de fruits et un trait d'eau.  
Possibilité au lait ou lait végétal (+1 €)

- POMME - KIWI - SPIRULINE BIO
- FRAMBOISE - BANANE - CHIA
- BANANE - COCO - AÇAÏ BIO
- FRUIT DE LA PASSION - BANANE - COCO

## • SMOOTHIES PROTÉINÉ MAISON

33cl: 8,50

Préparé à la minute avec nos fruits frais, purée de fruits et une dose de protéine naturelle ProAlpes.  
Mixé au lait. Possibilité au lait végétal (+1 €).

- BANANE - MYRTILLES - MIEL - PROTÉINE VANILLE
- BANANE - BEURRE DE CACAHUÈTE - PROTÉINE CHOCOLAT

## • MILKSHAKES MAISON

33cl : 8,50

Préparé à la minute avec du lait. Possibilité lait végétal (+1€).  
**Servi avec chantilly maison.**

- BANANE - VANILLE
- FRAMBOISE - VANILLE



## • NOS CRÉATIONS, ... froides ou chaudes...

- **Mocha Banane** 6,5  
(cacao, café, banane, lait)
- **After Eight Latte** 6,5  
(café, chocolat, menthe, lait)
- **« Snickers » chocolat** 6,5  
(chocolat, caramel, noisette, beurre de cacahuète, lait, chantilly)
- **Arcus latte** 6,5  
(espresso, matcha, rooibos, banane, lait)
- **Gold cinnamon latte** 6,5  
(curcuma, cannelle, lait)



## • MATCHA LOVERS...

Poudre de thé vert Matcha vegan. Légèrement sucré avec du sucre de fleur de coco.

- **Matcha latte** 6.
- **Cinnamon Matcha latte** 6,5
- **Vanilla Matcha latte** 6,5
- **Iced Framboise Matcha** 7,5  
(matcha, purée de framboise, lait)



## • RAFRAICHISSEMENT GARANTI...

- **Frappuccino** 6.  
(espresso + lait au blender avec chantilly)
- **Frappuccino aromatisé** 6,5  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices ou noisette) avec chantilly
- **Cold brew** 6,5
- **Cold brew latte** 6,5

## • LES EXTRAS...

- Lait végétal 1.  
(coco, avoine)
- Shot d'espresso 1.
- Lait / Miel / Chantilly / Sirops 0,5

## • LA CAFÉTERIE...

(Torréfacteur: Café Mokxa à Lyon)

- **Espresso** 3.
- **Lungo** (café allongé) 3,5
- **Americano** (doublement allongé) ❄️ 3,5
- **Café décaféiné BIO** 3,2
- **Espresso macchiato** 3,5  
(espresso avec un petit nuage de lait)
- **Doppio** (double espresso) 4.
- **Cappuccino** 5.
- **Cappuccino aromatisé** 5,5  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices; noisette)
- **Flat white** 5.  
(double espresso avec du lait légèrement moussé)
- **Café latté** ❄️ 5,5
- **Café latté aromatisé** ❄️ 6.  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices; noisette)
- **Latté macchiato** 5,5
- **Latté macchiato aromatisé** 6.  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices; noisette)
- **Mocaccino** ❄️ 6.  
(double espresso + cacao + lait moussé)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 6,5  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices; noisette)
- **Chocolat chaud** 5.  
(au lait entier, chocolat « Callebaut »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 4.  
Lait chaud légèrement moussé  
(arômes: vanille; caramel; cannelle; cookies; pain d'épices; noisette)



❄️ - POSSIBILITÉ EN FROID

## • SPECIALS LATTÉS ❄️...

- **Chaï latté** 6.
- **Dirty chaï** 6,5  
(chaï latte + 1 shot d'espresso)
- **Pink beetroot latté** 6.  
(betterave, cacao)
- **Golden turmeric latté** 6.  
(curcuma)
- **Black charcoal latté** 6.  
(charbon actif)
- **African Rooibos** 6.
- **Butterfly pea latté** 6.  
(fleur naturellement bleue)

## • LES MÉTHODES DOUCES

- **Aéropress** 4.
- **Café piston** (French press) 4.
- **V60** 4.
- **Chemex** 8.

## • THÉS ET INFUSIONS... 5.

- **English breakfast - Un Matin à Londres**  
(Mélange de thé noir Ceylan du Kenya et du nord de l'Inde)
- **Earl Grey Roi de Sicile**  
(Thé noir de Chine, arôme de bergamote et pétales de souci)
- **Thé La Moukère de Sidi Kaoki**  
(Thé vert de chine, menthe, fleur d'oranger, rose)
- **Thé vert du Japon Sencha**
- **Thé noir secret tibétain**  
(Thé noir de chine, thé vert au jasmin, lavande)
- **Thé Rouge baiser**  
(Thé vert de chine, rooibos d'afrique du sud, fruits rouges, vanille, caramel, papaye et pétales de fleurs)
- **Infusion fruit rouge**



# BRUNCH SALÉ

PAIN SANS GLUTEN + 3€

- **Œufs BÉNÉ** 17,5  
Deux pains moelleux garnis d'avocat tranché, de deux œufs parfaits, d'un espuma de hollandaise et d'oignons frits croustillants.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*  
1/2 portion: 11€
- **Œufs NORVEGIEN** 19,5  
Deux pains moelleux, crème de fromage frais à l'aneth, deux œufs parfaits, saumon fumé et espuma de hollandaise.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*  
1/2 portion: 13€
- **BUDDHA BOWL** 17.  
Quinoa, houmous de betterave, avocat tranché, tomates cerises, kiwi, oignons frits et un filet de sauce soja sucrée.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **BREKKIE BURGER** 17,5  
Bun feuilleté, mayo au curry maison, avocat tranché, deux œufs au plat et cheddar fondu.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **ŒUF BROUILLÉS** 14.  
Trois œufs battus à la crème et à l'emmental, servis sur un toast.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **OMELETTE** 14.  
Omelette moelleuse aux trois œufs, crème et emmental, servie sur un toast  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*

Les plats sont non modifiables et les remplacements d'ingrédients ne sont pas autorisés.

Toute modification demandée sera facturée.

En cas d'allergie alimentaire, merci d'en informer le personnel, adaptations possibles sous réserve.

Toute personne assise à table sans commander de plat sera facturée 5 € supplémentaires.



- **PINK AVOCADO Toast** 15.  
Houmous de betterave maison, avocat tranché, feta, grenade et graines de courge, servis sur un toast.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **SAUMON Toast** 16,5  
Crème à l'aneth, saumon fumé, feta, grenade et graines de courge, servis sur un toast.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **PANCAKES SALÉ X4** 17.  
Deux œufs au plat, sirop d'érable, chips de bacon et crème de ciboulette.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **BAGEL Saumon–Avocat** 18.  
Purée d'avocat, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette et un œuf au plat.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **TURKISH Eggs** 17,5  
Yaourt grec à l'ail, deux œufs parfaits, feta, aneth et beurre au piment d'Espelette, servis avec du pain pita.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **Assiette ANGLAISE** 18.  
Toast, deux œufs au plat, tomato beans, diot de Savoie, chips de bacon et tomates cerises.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*
- **CROISSANT SALÉ** 16,5  
Croissant garni d'œufs brouillés, crème à la ciboulette, tomates cerises et saumon fumé.  
*Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€*

La liste des allergènes est à votre disposition.

**BRUNCH  
SALÉ**



# BRUNCH SUCRÉE

- **PANCAKES (4 pancakes)**

**3 recettes au choix:**

- **BANOFFEE - SPÉCULOOS**

=> Caramel maison au spéculoos, bananes, spéculoos, noix de pécan

- **CHOCO BERRY**

=> Sauce chocolat Nocciolata, coulis fruits rouges, myrtilles, pépites de chocolat, chantilly maison

- **SIROP D'ÉRABLE - BANANE - NOIX DE PÉCAN**

=> Supplément bacon : +3€

14.

1/2 portion: 9€



- **FRENCH TOAST (2 tranches)**

**3 recettes au choix:**

- **BANOFFEE - SPÉCULOOS**

=> Caramel maison au spéculoos, bananes, spéculoos, noix de pécan

- **CHOCO - BERRY**

=> Sauce chocolat Nocciolata, coulis fruits rouges, myrtilles, pépites de chocolat, chantilly maison

- **SIROP D'ÉRABLE - BANANE - NOIX DE PÉCAN**

=> Supplément bacon : +3€

15.

1/2 portion: 10€



- **GRANOLA BOWL**

Yaourt grec, granola maison, noix de pécan, myrtilles, groseille, coulis de fruits rouges.

11.

- **AÇAÏ Bowl**

Purée d'açaï, lait de coco, banane, granola maison, coco râpé, myrtilles.

14.

- **Tropicana Bowl**

Mangue, passion, banane, curcuma, lait de avoine, granola maison, coco râpé, myrtilles.

14.

**Les plats sont non modifiables et les remplacements d'ingrédients ne sont pas autorisés.**

**Toute modification demandée sera facturée.**

**En cas d'allergie alimentaire, merci d'en informer le personnel – adaptations possibles sous réserve.**

**Toute personne assise à table sans commander de plat sera facturée 5 € supplémentaires.**

# LE PLATEAU BRUNCH DE L'ARCUS

28€

## • 1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Menu Cafeterie, thés ou special lattés

## + JUS D'ORANGE PRESSÉE (22CL) OU 1 MIMOSA (+4€)

## + DUO DE TOASTS: SAUMON & AVOCADO TOAST, FETA, TOMATES

## + ŒUFS BROUILLÉS

Extra: Bacon +3€/ Potatoes +5€/ Saumon fumé +3€/ Diot +5€/ 1 Œuf (poché ou plat) +2€/ ½ Avocat +3€

## + GRANOLA BOWL & MYRTILLES

## + 2 FLUFFY PANCAKES MAISON:

### 1 Nappage au choix :

- Sirop d'érable & banane
- Chocolat Nocciolata & pépites de chocolat
- Caramel au spéculoos

## PLATEAUX NON MODIFIABLES

# BRUNCH DES ENFANTS

14€

*Jusqu'à 14 ans*

## • JUS D'ORANGE PRESSÉE (22CL) OU UN CHOCOLAT CHAUD

## + ŒUFS BROUILLÉS

## + 2 FLUFFY PANCAKES MAISON:

### 1 Nappage au choix :

- Sirop d'érable & banane
- Chocolat Nocciolata & pépites de chocolat
- Caramel au spéculoos



La liste des allergènes est à votre disposition.

SUCRÉ  
& PLATEAU  
BRUNCH