

Eté 2026



ARCUS

— COFFEE —

- Brunch - Resto - Coffee - Pâtes - Bar -

Arc 1800

Ouvert tous les jours de 9 heures à 21 heures
Dimanche, fermeture à 19h

NOUVEAU: Restaurant du SOIR (restaurant / cocktails)

NOUVEAU: Pâtes en NON STOP (12h - 21h)

ARCUS **YOGA BRUNCH** - MERCREDI - 9h

ALL DAY BRUNCH - SAMEDI & DIMANCHE

Retrouvez nous aussi

ARCUS
— COFFEE —
Chamonix

&

ARCUS
— CORNER —
Annecy



SOFT

ALCOOL

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU-BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GÔTER
APÉRO
SOIR

• LIMONADES MAISON

25cl 6.50 / 50cl 12.

Passion: fruit de la passion, orange

Kiwi: kiwi, pamplemousse

Orange: orange, sirop de fleur de sureau

Framboise: framboise, citron

• JUS PRESSÉS

Pressés minute à partir de fruits frais

Orange

25cl 5. / 50cl 10.

Citron (froid ou chaud)

25cl 4. / 50cl 8.

• JUS FRAIS MAISON

25cl 7. / 50cl 12.

Fruits frais, préparés minute

Détox: betterave, carotte, orange, gingembre

Immunity: carotte, orange, citron, gingembre

Greeny: orange, concombre, kiwi, menthe

Bisou: pamplemousse, fraise, pastèque, raisins

• SMOOTHIES MAISON

33cl 7.5

Base eau. Option : lait entier ou lait végétal +1€

Banane - kiwi - spiruline bio

Framboise - banane - chia

Fruit de la passion - banane - coco

• MILKSHAKES MAISON

33cl 8.5

Mixés minute avec du lait entier et servis avec chantilly maison.

Lait végétal sur demande +1 €.

Banane - vanille

Framboise - vanille

Pop corn - caramel



• LES CLASSIQUES

Eau minérale pétillante (75cl)	6.5
Eau pétillante des ARCS (50cl / 100cl)	3. / 4.
Eau minérale (75cl)	6.
Sodas	3.5
Coca, Coca 0, Orangina, FuzeTea, Limonade, Perrier, Diabolo	
Sirop à l'eau (30cl)	3.
Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, passion	
Fever-Tree (20cl)	
Tonic; Ginger-Beer; Fleur de sureau/concombre (Franklin)	4.

• JUS ET NECTARS PREMIUMS 25cl

Pomme reinette	5,5
Nectar de poire	6.5
Jus de tomate	6.5
Nectar d'abricot	6.5
Nectar de pêche	6.5
Jus d'ananas	6.5

• THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4.

• KOMBUCHA 33cl 6.5

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

Citron-gingembre Citron-menthe

• BUBBLE TEA à composer 33cl 6.

Boisson rafraîchissante à base de thé glacé, avec des perles de fruits (boba).

Saveurs au choix

=>

Boba au choix

Fraise	Fruit de la passion
Pêche	Citron
Grenadine	Pamplemousse

Framboise
Mangue
Pêche



SOFT

~~ALCOOL~~

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU-BRUNCH
LUNCH
PÂTES

~~GOÛTER~~
APÉRO
SOIR

• BIÈRE PRESSION DE LA REGION

Les Brasseurs savoyards (74)

25cl / 50cl

Blonde 5°

4. / 8.

Blanche 5°

5. / 9.

• EN BOUTEILLES

Les Brasseurs savoyards (74)

33cl: 7.

IPA 5°

Triple nonne 9°

IPA 0% (ss alcool)

Bière au Génépi 5°

Myrtilles 5°

CIDRE La mordue 6° (27,5cl)

• NOS VINS



• Rouge:

13cl / 75cl

AOP **Faugères** Jour fruit "Mas Onésime" Biodynamie

/ 26.

AOP **Côte du Rhône Villages** Coq volant "domaine Galuval" : 2023

5. / 26.

AOP **Savoie Mondeuse** "Château la gentilhommière" Perceval 2024

7. / 32.

AOP **Vacqueyras** Novae Famille Gilly 2023

40.

AOP **Pic St Loup** La Coquine domaine Haut Lirou 2024

32.

• Blanc:

IGP **Gascogne** Mirage 2024

/ 23.

IGP OC **Chardonnay** "haut Lirou" 2024

5. / 23.

AOP **Roussette** de Savoie Vieilles vignes Perceval "La Gentilhommière"

7. / 29.

• Rosé:

IGP **Méditerranée**, Harès

4.5 / 20.

AOP **Côte de Provence** Diables & Co "domaine des Diables" 2024/2025

29.

• Pétillant:

Prosecco Extra Dry

5. / 25.

Champagne brut "LeBrun Servenay" Cuvé Odalie

90.

• DIGESTIFS / ALCOOLS 4 cl

Chartreuse verte

9.

Genépi / Limoncello

7.

Amaretto / Get 27 (6cl)

7.

Rhum EMINENTE 7ans, CUBA

13.

Rhum SANTA TERESA Guatemala

13.

Rhum LA HECHICERA Colombie

12.

Whisky MONKEY SHOULDER Ecosse

12.

Whisky Japonais TOGOUCHI

13.

Gin «Hendrick's» Ecosse

10.

Gin Rose «Mistral» France

9.

• APERITIFS

Ricard

2cl 3.

Pastis des Alpes

2cl 3.5

Porto Ruby/White

6cl 5.

Picon (suppl.)

2cl 1.5

Kyr

13cl 5.

(Myrtille; violette; pêche; cassis)

• BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Grog	7.5
Chocolat chaud arrosé (4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi ou chartreuse)	8.5
Irish coffee	9.5
Baileys coffee	6.5
Frangelico coffee	6.5

• LES SPRITZ

10.

APÉROL Spritz
VIOLET Spritz
CAMPARI Spritz
HUGO spritz
LIMONCELLO Spritz
ITALICUS Spritz (+3€)
notes de bergamote, d'agrumes et de fleurs.
SARTI ROSA spritz
notes d'orange, mangue et passion.
Mimosa
Jus d'orange, prosecco, grand marnier



• ALCONnades MAISON

25cl: 9.5 / 50cl: 17.5

Limonade maison alcoolisée (alcool: 5cl/25cl ; 10cl/50cl)

Alco-Passion : fruit de la passion, orange, **vodka**

Alco-Kiwi : kiwi, pamplemousse, **gin**

Alco-Orange : orange, sirop de fleur de sureau, **vodka**

Alco-Framboise : framboise, citron, **gin**

COCKTAILS, Mojitos, Gin To, Mules...

Voir la page juste derrière...



ALCOOL

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU-BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

• LES MOCKTAILS

VOLCAN	6.5
Jus de passion, Citron vert, grenadine.	
VIRGIN MOJITO	8.
Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante	
Virgine MOJITO AROMATISÉ (FRAMBOISE, MANGUE OU KIWI)	8.
Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et purée de fruit au choix	

• LES COCKTAILS

Almond popcorn sour	13.
Rhum, amaretto, liqueur de cerise, citron, sirop popcorn	
Porn star Martini	12.
Vodka, citron, vanille, passion	
Margarita	12.
Tequila, citron vert, triple sec	
Bloody Mary	13.
Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce	
El Diablo	12.
Tequila, citron, crème de myrtille, ginger beer	
Paloma	12.
Tequila, jus citron vert, jus pamplemousse	
Espresso Martini	12.
Espresso, vodka, liqueur café	



• LES MOJITOS

Le Classique	11.
Menthe, sucre de canne, rhum ambré, citron vert	
L'aromatisé AROMATISÉ	11.
Framboise, passion ou Kiwi	

• LES MULES

Moscow mule	11.
Vodka française, citron vert, ginger beer	
London mule	11.
Gin français, citron vert, ginger beer	
June mule	14.
Gin à la poire, citron vert, ginger beer	

• LES GINS TO'

Gin Tonic	11.
Gin française, et tonic au choix: indian tonic <u>ou</u> tonic concombre / fleur de sureau	
June Tonic	12.
Gin aromatisé à la poire et indian tonic	
Gin to' rosé	13.
Gin de Provence rose, Tonic au choix	

• NOS SUGGESTIONS,

- Mocha Banane** 6.
chocolat, café, banane, lait
- After Eight Latte** 6.
café, chocolat, menthe, lait
- « Snickers » chocolat** 7.
chocolat, noisette, beurre de cacahuète, lait, chantilly

... froides ou chaudes... 30cl

- Arcus latte** 6.5
espresso, matcha, rooibos, banane
- Popcorn latte** 5.5
- Lavander latte** 5.5
- Gold cinnamon latte** 6.
curcuma, cannelle, lait



22cl 5.5

22cl 6.5

30cl 6.2

30cl 6.5

22cl 7.

22cl 5.5

• RAFRAICHISSEMENT GARANTI

Affogato

double espresso sur sa glace vanille

Chaï Affogato

Frappuccino avec chantilly

espresso + glaçons + lait au shaker

Frappuccino aromatisé avec chantilly

vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices ou noisette

Espresso tonic

• LES MÉTHODES DOUCES

- Aéropress** 22cl 4.
- Café piston** (French press) 22cl 4.
- V60** 22cl 4.
- Chemex** 46cl 8.5



• MATCHA LOVERS

- Cinnamon Matcha latte** 22cl 5,5
- Matcha Affogato** 22cl 5,5
- Vanilla Matcha latte** 22cl 5,5
- Iced Matcha Framboise** 30cl 6,5
(matcha, purée de framboise, lait)
- Iced Matcha Passion** 30cl 6,5
(matcha, purée de passion, lait)

• LES EXTRAS...

- Lait végétal 1.
- (coco ou avoine)**
- Shot d'espresso 1.
- Lait / Miel / Sirops 0.5
- Chantilly 1.5

• LA CAFÉTERIE

(Torréfacteur: Café Mokxa à Lyon)

- **Espresso** 4cl 2.
- **Lungo** (café allongé) 12cl 2.
- **Americano** (doublement allongé) ❄️ 22cl 2.2
- **Café décaféiné BIO** 4cl 2,2
- **Espresso macchiato** 8cl 2,5
(espresso avec un petit nuage de lait)
- **Doppio** (double espresso) 8cl 3,5
- **Cappuccino** 22cl 4,5
- **Cappuccino aromatisé** 22cl 4,8
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Flat white** 22cl 4,5
(double espresso avec du lait légèrement moussé)
- **Café latté** ❄️ 30cl 5.
- **Café latté aromatisé** ❄️ 30cl 5,3
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Latté macchiato** 33cl 5,3
- **Latté macchiato aromatisé** 33cl 5,6
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Mocaccino** ❄️ 30cl 5,5
(double espresso + chocolat + lait moussé)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 30cl 5,8
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Le vrai chocolat chaud** 22cl 5.
(lait entier, chocolat maison « Callebaut »)
- **Chocolat chaud Enfant** ❄️ 22cl 4,5
(lait entier, poudre de chocolat « Monbana »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 22cl 3.
Lait chaud légèrement moussé (arômes: vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)



• SPECIALS LATTÉS ❄️

- **Chaï latté** 30cl 5.
- **Dirty chaï** 30cl 5.5
(chaï latte + 1 shot d'espresso)
- **Matcha latte** 22cl 5.
- **Pink beetroot latté** 22cl 5.
(betterave, cacao)
- **Golden turmeric latté** 22cl 5.
(curcuma)
- **Black charcoal latté** 22cl 5.
(charbon actif)
- **African Rooibos** 22cl 5.
- **Butterfly pea latté** 22cl 5.
(fleur naturellement bleue)

• 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**



❄️ - POSSIBLE EN FROID

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU-BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR



Lundi à vendredi de 9h à 11h00

BRUNCH

Week-end de 9h à 14h15

ŒUFS BÉNÉDICTE 16.

2 pains moelleux garnis d'avocat frais en tranches, 2 œufs pochés, chips de bacon croustillantes, le tout nappé d'une espuma de sauce hollandaise.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

ŒUFS FLORENTINE 16.

2 pains moelleux tartinés de purée d'avocat, garnis d'épinards à la crème, de 2 œufs pochés d'une espuma de sauce hollandaise..

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

ŒUFS BROUILLÉS 13.

3 œufs onctueux mélangés à de la crème et de l'emmental fondant, servis sur un toast doré et croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

TOAST AU SAUMON 15.

Une base de crème à l'aneth, garnie de saumon fumé, de feta, de graines de courge et de grenade, le tout servi sur un toast croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

BREAKIE BUN 16.

2 pains moelleux, une base de purée d'avocat et de feta, de grenade, de saumon fumé et d'une onctueuse crème de ciboulette, le tout couronné d'un œuf au plat sur sa salade.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€



ŒUFS NORVEGIEN 17.5

2 pains moelleux garnis de crème de fromage frais à l'aneth, surmontés de 2 œufs pochés, de saumon fumé et nappés d'une espuma de sauce hollandaise onctueuse

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

AVOCADO TOAST 12.5

Mélange de purée d'avocat, d'avocat tranché, de feta, de graines de grenade et de graines de courge, disposé sur un toast doré.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

OMELETTE 12.5

3 œufs battus avec de la crème onctueuse, parfumés à la ciboulette fraîche et garnis d'emmental fondant, délicatement servis sur un toast croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

PANCAKES SALÉS X4 13.

Sirop érable & bacon

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

Avocat & saumon fumé - aneth (+2€)

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

HAM & EGGS 12.

3 œufs au plat, jambon blanc, servis avec un toast et salade verte.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

CROISSANT SAVOYARD 12.

Croissant, crème de ciboulette, reblochon, jambon cru.

AÇAÏ BOWL

14.5

Glacé, Lait de coco, açaï, banane, granola maison, copeaux de noix de coco et fruits frais.

VIENNOISERIE

2.5

Croissant ou pain au chocolat (pur beurre).

ASSIETTE FRANÇAISE

8.5

1 Viennoiserie au choix, pain frais, beurre et confiture

GRANOLA BOWL

8.5

Fromage blanc, granola croustillant, fruits secs, pépites de chocolat et salade de fruits frais.

• SALADE DE FRUITS

6.

FLUFFY PANCAKES X4

3 recettes au choix :

Banoffee – Spéculoos

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

Choco – Berry

=> Nocciolata (pâte à tartiner bio), myrtilles fraîches

Bananes – Nocciolata

=> bananes, Nocciolata (pâte à tartiner bio) et coco rapé

Demi
portion (X2)

12.

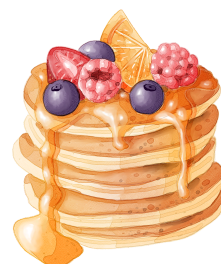
8.

12.

8.

11.

7.

**FRENCH TOAST X2**

(brioche perdue) 3 recettes au choix :

Banoffee – Spéculoos

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

Choco – Berry

=> Nocciolata (pâte à tartiner bio), myrtilles fraîches

Bananes – Nocciolata

=> bananes, Nocciolata (pâte à tartiner bio) et coco rapé

Demi
portion (X1)

12.

8.

12.

8.

11.

7.

LE PLATEAU BRUNCH DE L'ARCUS

Voir la page juste derrière...



Merci de nous signaler toute allergie :
la liste des allergènes est à votre disposition.

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU-BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

LE PLATEAU BRUNCH DE L'ARCUS

Composez votre plateau:

26.

1 boisson au choix ou 1 verre de vin au choix*

Menu cafeterie, thés ou specials lattés

+ Jus d'orange pressée (22cl) ou 1 Mimosa (+4€)

+ Avocado toast, feta, grenade

+ Œufs brouillés + bacon

+ Granola maison avec son fromage blanc

+ 1 Salade de fruits

+ Pancakes maison au choix:

- Sirop d'érable & banane

- Nocciolata & pépites de chocolat

- Caramel & spéculoos

(*Rosé ; Rouge ou blanc ; bière blonde 25cl)



DE 12h À 21h NON STOP

LES PÂTES

SUR PLACE OU À EMPORTER

1. Choix du **TYPE** DE PÂTES Fraîches

17.



➤ ORECCHIETTES

Taille unique sur place, 200g

➤ TAGLIATELLES

2. Choix de la **SAUCE** maison:

CARBONARA SAVOYARDE

Lardons, crème, reblochon, oignons, muscade.

BOLOGNAISE

Boeuf, tomates, oignons, carottes.

POMODORO

Sauce tomate au basilic, oignons.

SAUCE FORESTIÈRE

Champignons, ail, crème, persil, oignons...

PESTO de Basilic

Basilic, parmesan, pignon de pain, ail...



Pâtes fraîches
de Turin  By Pino
(marché de Bourg st Maurice)



Merci de nous signaler toute allergie : la liste des allergènes est à votre disposition.

Du LUNDI AU VENDREDI

LE RESTO

DE 12H À 14H15
19H À 21h (fermé dimanche soir)

MIDI ET SOIR

ARCUS BURGER (ou ARCUS végété burger)

21.5

Bun feuilleté, steak haché frais (ou 2 œufs au plat), Reblochon fondant, salade croquante, crème de ciboulette, pickles d'oignons et tomates fraîches. Avec potatoes maison et mayonnaise curry maison.

ROUGE BIQUETTE BURGER (VÉGÉ)

20.

Bun feuilleté, steak de betterave maison (ou steak de boeuf +2€), chèvre frais fondant, salade, tomates & confit de figue. Avec potatoes maison et mayonnaise curry maison.

BO BŪN (boeuf ou végété)

20.

Vermicelles de riz, légumes croquants (concombre, carottes, pousses de soja, coriandre), nems végétariens & bœuf mariné aux parfums d'Asie (ou version végétarienne).

BÁNH MÌ

20.

Pain moelleux, bœuf mariné citronnelle, crudités vinaigrées, mayonnaise épicée aux herbes (menthe et coriandre). Servi avec potatoes maison.

BELLA BURRATA

19.5

Une salade généreuse aux saveurs du soleil : burrata crémeuse, jambon de pays, parmesan, tomates séchées et une touche de pesto.

PLAT ENFANT

12.

Steak haché et potatoes maison

Pâtes à la bolognaise ou à la carbonara

MIDI UNIQUEMENT

BREKKIE AVOCAT SAUMON

21.

Pain moelleux, avocat crémeux, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette, œuf au plat. Servi avec potatoes dorées et croustillantes.

BREKKIE DOLCE VITA

21.5

Pain moelleux, tomate fraîches, burrata, jambon cru, crème basilic. Servi avec potatoes dorées et croustillantes.

PAD THAÏ (poulet ou végété)

22.

Nouilles de riz sautées, légumes croquants, poulet mariné au lait de coco (ou végétarien), cacahuètes, pousses de soja, citron vert, coriandre.

GRANDE BLEUE

21.

Une salade fraîche et généreuse aux inspirations marines : saumon, tomates, carottes et chou rouge.

Merci de nous signaler toute allergie : la liste des allergènes est à votre disposition.

PLATEAU BRUNCH
RESTO
PÂTES

~~GOÛTER~~
APÉRO
Glaces

DE 16H À 17h45

LE GOÛTER

LES MINIS PANCAKES DE L'ARCUS

10 minis pancakes avec 1 nappage au choix

5.

- Nutella,
- Chantilly maison,
- Sirop d'érable,
- Confiture de fraise,
- Caramel au beurre salé,

+ 1 petit extra... +1€

- Chantilly,
- Kit kat,
- Coco râpé,
- Smarties,
- Spéculoos,
- Oréo,



+ Nos pâtisseries du jour dans la vitrine



LES GLACES

de Altiflore (MOF des Hautes Alpes)



- Vanille bourbon,
- Chocolat noir,
- Café,
- Pistache
- Caramel au beurre salé,
- Citron (s)
- Fraise (s)
- Mangue passion (s)

1 boule 3.00
2 boules 5.80
3 boules 7.90

LES COUPES GLACÉES (3 boules)

9.9

La Dame Blanche: Vanille, nutella, chantilly.

Le Chocolat Liégeois: Glace chocolat, glace vanille, nutella, chantilly, copeaux de chocolat.

Le Café Liégeois: glace vanille, glace café, espresso froid, chantilly.

La Caramel Spéculoos: Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, éclats de spéculoos, chantilly.

La Fruits Rouges Melba: Glace vanille, sorbet fraise, coulis fruits rouges, chantilly

DE 17h45 À 20h00

L'APÉRO

À PARTAGER, OÙ PAS...



Tous les jours,
sauf dimanche soir

• PLANCHE DU P'TIT PANIER

24.

Belle planche apéro composée d'une sélection de charcuteries fines de la région, et de fromages (beaufort et tomme) provenant directement de notre voisin "Le P'tit Panier".

• NACHOS AU CHEDDAR

10.

Un plateau de tortillas croustillantes (légèrement spicy), nappées d'un cheddar fondant et servi avec un bol de sauce tomate maison.

• SAUCISSON DU P'TIT PANIER

10.

- Noisettes
- Beaufort
- Nature

• TARTINADE au chèvre frais

10.

Tartinades So Chèvre : créations gourmandes

- chèvre carotte-piment
- chèvre courgette-curry
- chèvre tomate-basilic

Servies avec petits toasts dorés et cornichons.

GOÛTER
APÉRO
Glaces