



**ARCUS COFFEE**  
**LES ARCS 1800,**  
**@Arcus.1800**

Nos Adresses:

**ARCUS COFFEE**  
**CHAMONIX,**  
**@Arcus.Chamonix**

**CUISINE OUVERTE DE 8h30 à 15h**

**WWW.ARCUSCOFFEE.COM**

**SOFT  
BAR**

**BAR DES  
ADULTES**

**COFFEE  
SHOP**

**BRUNCH  
PETIT DÉJ'**

8:30 -> 11:00  
Week-end, All Day

**RESTO**  
12:00 -> 14:15  
**PLATEAU  
BRUNCH**

**GOÛTER**  
16:00 -> 18:00

## ► LIMONADES MAISON

25cl: 6,50 / 50cl: 11,00

Servies avec des fruits frais

- Passion : fruit de la passion, orange, thym
- Kiwi : kiwi, pamplemousse, romarin
- Orange : orange, sirop de fleur de sureau, menthe
- Pomme : pomme, citron, menthe

## ► JUS PRESSÉS

25cl: 5,00 / 50cl: 9,00

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid au presse agrumes

- Orange
- Citron (froid ou chaud)
- Pamplemousse (+1€)

## ► FRESH JUICES MAISON

25cl: 6,50 / 50cl: 11,00

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid (centrifugeuse ou/et presse agrumes)

- Détox : betterave, carotte, pomme, gingembre
- Immunity : carotte, orange, citron, gingembre
- Greeny : orange, pomme, kiwi, menthe
- Antioxydant : pamplemousse, ananas, pomme, curcuma

## ► SMOOTHIES MAISON

7,50

Elaborés à la minute à partir de fruits frais de saison (33cl)

- Banane - kiwi - spiruline bio
- Pomme - ananas - chia
- Banane - coco - açai bio
- Fruit de la passion - banane - coco

=> Possibilité de mixer avec du lait entier ou lait végétal (+1€)

## ► PROTEIN SMOOTHIES

8,50

Mixé avec du lait entier ou lait végétal (+1€) (33cl)

Protéine de la région (Protéalpes)

- Banane - ananas - miel – protéine vanille
- Banane – beurre de cacahuète - dattes – protéine chocolat

## ► MILKSHAKES MAISON

8,50

Servis avec de la chantilly maison (33cl)

- Banane - vanille
- Choco - coco
- Popcorn - caramel

=> Possibilité de mixer avec du lait végétal (+1€)



## ► LES CLASSIQUES

- Vals pétillante (75cl) 6,50
- Eau pétillante de Chamonix (50cl / 100cl) 3,50 / 5,00
- Eau minérale Evian (75cl) 6,00
- Eau minérale Evian (50cl) 3,50
- Sodas 3,80  
=> Coca, Coca 0, Orangina, Ice Tea, Limonade, Perrier, Diabolo
- Sirop à l'eau (30cl) 3,00  
=> Grenadine, menthe, citron, fraise, framboise, myrtille, kiwi, pêche, passion, pamplemousse
- Franklin (20cl) 4,00  
=> Tonic; Ginger-Beer; pamplemousse-bergamote; rhubarbe-hibiscus; fleur de sureau-concombre

## ► JUS ET NECTARS PREMIUMS (25cl) « Maison Bissardon (42) »

- Pomme reinette 5,50
- Jus d'ananas 6,20
- Jus de tomate 6,00
- Nectar de fraise 6,20
- Nectar de pêche de vigne 6,00
- Nectar d'abricot Bergeron 6,00

## ► THÉ GLACÉ MAISON (33cl) 4,00

## ► KOMBUCHA (33cl) 6,50

- Citron-gingembre
- Citron vert-menthe
- Pêche

## ► BUBBLE TEA à composer (33cl) 6,00

### Saveurs au choix

=>

### Boba au choix

- Fraise
- Pêche
- Framboise
- Myrtille
- Fruit de la passion
- Citron
- Kiwi
- Pamplemousse
- Ananas
- Pomme
- Mangue
- Pêche



## ► BIÈRE PRESSION DE LA REGION (25cl) / (50cl)

« Brasserie Alpine (73) »

- Blonde des 3 vallées 5° 4,00 / 8,00

## ► EN BOUTEILLES (33cl) 6,50

- PISTE NOIRE (légèrement ambré) 5°
- YETI (blonde forte), 8°
- AIGUILLE BLANCHE 5,2°
- KEUYET (myrtille/vanille) 4,6°
- CIDRE APPIE (cidre brut ou poiré)

## ► NOS VINS (13cl) / (75cl)

- Rouge:
  - Côte du Rhône bio, « Garriguès » 4,00 / 21,00
  - AOP Savoie Mondeuse, « JC Girard Madoux » 5,00 / 22,00
  - AOP Beaume de Venise, « Dom. Des Garances » / 25,50
- Blanc:
  - IGP Pays d'oc bio, Viognier, « Mas Boart » 4,00 / 21,00
  - AOC Savoie bio Apremont « Jean Masson » 5,00 / 24,00
- Rosé:
  - IGP Méditerranée, « Harès » 3,50 / 17,00
  - AOP Côteaux Varoix en Provence bio, « Favori » 5,00 / 27,00
- Prosecco: - DOC bio & vegan « Pizzolato Sunny Farm » 6,00 / 28,00

## ► DIGESTIFS / ALCOOLS (4cl)

- Chartreuse verte 8,00
- Genépi 6,00
- Amaretto 6,00
- Get 27 (6cl) 6,00
- Limoncello (6cl) 6,00
- Rhum « Flor de Cana » 14ans, Nicaragua 11,00
- Rhum « El Pasador Passion » Guatemala 10,00
- Whisky « Monkey Shoulders » Ecosse 8,00
- Gin « Hendrick's » Ecosse 7,00
- Gin Rose « Mistral » France 8,00

## ► APERITIFS

- Ricard 2cl 3,00
- Pastis des Alpes 2cl 3,50
- Porto Ruby/White 6cl 5,00
- Vermouth Routin (blc ou rge) 6cl 6,50
- Picon (suppl.) 2cl 1,00
- Kyr 13cl 5,00  
(Myrtille; violette; pêche; cassis; châtaigne)

## ► BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

- Grog 22cl 7,00
- Chocolat chaud arrosé 22cl 7,00  
(4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi ou chartreuse)
- Irish coffee 22cl 9,00
- Baileys coffee 22cl 5,50
- Frangelico coffee 22cl 5,50



## ► COCKTAILS CLASSIQUE

10,00

- **Moscow mule**  
=> vodka, citron vert, ginger beer
- **London Mule**  
=> gin, citron vert, ginger beer
- **Gin tonic**
- **Gin tonic d'hiver**  
=> pear gin, pineapple tonic
- **Gin tonic rosé**  
=> gin Mistral, tonic pamplemousse
- **Espresso Martini**  
=> vodka, liqueur de café, espresso
- **Negroni**  
=> gin, vermouth rouge, Campari
- **Whiskey sour**  
=> Whisky, citron, blanc d'oeuf
- **Porn star Martini**  
=> vodka, citron, vanille, passion
- **Margaritra**  
=> tequila, citron vert, triple sec
- **White russian**  
=> vodka, liqueur de café, lait
- **Bloody Mary**  
=> vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce
- **Portonic**  
=> porto blanc, tonic
- **Lillet fleur de sureau**  
=> tonic à la fleur de sureau , lillet



## ► **ALCON**nades MAISON (25cl:9,00 / 50cl 17,50)

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

- **Alco-Passion** : fruit de la passion, orange, thym, vodka
- **Alco-Kiwi** : kiwi, pamplemousse, romarin, gin
- **Alco-Orange** : orange, sirop de fleur de sureau, menthe, vodka
- **Alco-Pomme** : pomme, citron, menthe, gin

BAR DES  
ADULTES

## ► COCKTAILS SIGNATURE

12,00

- **Spritzer Bubble gum**  
=> Sirop de bubble gum, vin blanc, eau pétillante
- **French Martini**  
=> vodka, liqueur de cerise, jus d'ananas
- **Floral sour**  
=> gin mistral, lavende, citron, crème de violette, blanc d'oeuf
- **El Diablo**  
=> tequila, citron, crème de cassis, ginger beer
- **Almond popcorn sour**  
=> rhum, amaretto, liqueur de cerise, citron, sirop popcorn
- **Buba**  
=> vodka, crème de pêche, jus de pamplemousse, bubble gum, prosecco
- **Tarte au citron**  
(limoncello, rhum, vanille, blanc d'oeuf)
- **Nutella Martini**  
=> vodka, frangelico, espresso

## ► **SPRITZ** 9,00

- **Apérol Spritz**
- **Violet Spritz**  
=> Crème de violette, prosecco, eau pétillante
- **Campari Spritz**  
=> Campari, prosecco, eau pétillante
- **Saint Germain Spritz (+1€)**  
=> Saint germain, prosecco, eau pétillante, menthe
- **Limoncello Spritz**
- **Mimosa**  
=> Jus d'orange, prosecco, grand marnier



## ► NOS SUGGESTIONS,



### FROIDES OU CHAUDES...

- Pumpkin spice latte 30cl 5,50  
(sirop citrouille, café, lait, chantilly)
- Mocha Banane 30cl 5,50  
(chocolat, café, banane, lait)
- After Eight Latte 30cl 5,50  
(café, chocolat, menthe, lait)
- « Snickers » chocolat 33cl 5,50  
(chocolat, noisette, beurre de cacahuète, lait, chantilly)
- Arcus latte 30cl 5,50  
(espresso, matcha, rooibos, banane, lait)
- Cinnamon Matcha latte 33cl 5,50
- Popcorn latte 33cl 5,50
- Lavander latte 33cl 5,50
- Gold cinnamon latte 33cl 5,50  
(curcuma, cannelle, lait)
- Chocolat aromatisé 22cl 5,50  
vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette
- Chocolat chantilly ou chamallows 22cl 5,50
- Chocolat banane avec chantilly 22cl 5,50

## ► RAFRAICHISSEMENT GARANTI...

- Affogato 33cl 5,20  
(double espresso sur sa glace vanille)
- Matcha Affogato 22cl 5,50
- Chaï Affogato 22cl 5,50
- Frappuccino 30cl 5,20  
(espresso + lait au blender avec chantilly)
- Frappuccino aromatisé 30cl 5,50  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices ou noisette) avec chantilly
- Espresso tonic 33cl 5,50
- Cold brew 22cl 5,50
- Cold brew latte 22cl 5,50



=> Possibilité en boisson glacée



=> Possibilité en boisson chaude



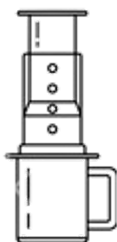
## ► LES MÉTHODES DOUCES...

(attente de 5 – 10 min)

Aéropress 23cl	Café piston 23cl	Filtre V60 23cl	Chemex* 46cl	Siphon Royal Belge* 44cl
4,00	3,80	4,00	8,50	9,00

\*Pour 2 personnes

Les méthodes de filtration douce, avec leur extraction longue, permettent de découvrir ici le spectre total des saveurs trouvées dans ces cafés de terroirs.



### **Aéropress**

Méthode à air comprimé qui permet une large palette de saveurs pures allant du filtre à l'espresso avec un café assez corpulent sans être corsé.

### **V60 et Chemex**

Ces deux méthodes de filtration conique réalisent toutes les deux des extractions riches et homogènes du café en vous offrant un grand café doux.



### **Café piston ou French press**

Cette méthode toute en simplicité offre un café corpulent et plein d'arômes et permet au café d'exprimer toutes ses saveurs en particulier l'acidité très recherchée par les amateurs de café.

## ► LA CAFÉTERIE

(Torréfacteur: Café Mokxa à Lyon)

- **Espresso** 4cl 2,00
- **Lungo** (café allongé) 12cl 2,00
- **Americano** (doublement allongé) ❄️ 22cl 2,20
- **Café décaféiné BIO** 4cl 2,20
- **Espresso macchiato** 8cl 2,50  
(espresso avec un petit nuage de lait)
- **Doppio** (double espresso) 8cl 3,50
- **Cappuccino** 22cl 4,50
- **Cappuccino aromatisé** 22cl 4,80  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Flat white** 22cl 4,50  
(double espresso avec du lait légèrement moussé)
- **Café latté** ❄️ 30cl 5,00
- **Café latté aromatisé** ❄️ 30cl 5,30  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Latté macchiato** 33cl 5,30
- **Latté macchiato aromatisé** 33cl 5,60  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Mocaccino** ❄️ 30cl 5,50  
(double espresso + chocolat + lait moussé)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 30cl 5,80  
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Le vrai chocolat chaud** 22cl 5,00  
(au lait entier, chocolat maison « Callebaut »)
- **Chocolat chaud Enfant** ❄️ 22cl 4,50  
(au lait entier, poudre de chocolat « Monbana »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 22cl 3,00  
Lait chaud légèrement moussé (arômes: vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)

## ► LE SELFIECCINO + 1€

• **Personnalisez vos lattés** avec vos messages, photos, selfies... Ou laissez vous inspirer par notre bibliothèque d'images.

1. Téléchargez l'application RIPPLES sur votre smartphone,
  2. Connectez-vous à ARCUS COFFEE,
  3. Choisissez une image à imprimer, ou alors cliquez sur le + pour créer vous-même votre propre design.
  4. Confirmez votre image,
  5. Donnez au serveur votre numéro
  6. Impressionnez vos réseaux sociaux.
- N'hésitez pas à nous taguer  
@Arcus.Chamonix



COFFEE  
SHOP

## ► SPECIALS LATTÉS



(Possibilité de lait végétal supp. 1€)

- **Chai latté** 30cl 5,00
- **Dirty chai** 30cl 5,50  
(chai latte + 1 shot d'espresso)
- **Matcha latte** 22cl 5,00
- **Pink beetroot latté** 22cl 5,00  
(betterave, cacao)
- **Golden turmeric latté** 22cl 5,00  
(curcuma)
- **Black charcoal latté** 22cl 5,00  
(charbon actif)
- **African Rooibos** 22cl 5,00
- **Butterfly pea latté** 22cl 5,00  
(fleur naturellement bleue)

## ► EXTRA

- **Lait végétal** (coco, avoine ou amande) 1,00
- **Shot d'espresso** 1,00
- **Lait / Miel / Chantilly / Sirops** 0,50
- **Chamallows** 0,50

## ► THÉS ET INFUSIONS 5,00

(Thés BIO Georges Cannon)

BIO

- **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 Kao**  
(Thé vert de chine, menthe, fleur d'oranger, rose)
- **Thé vert du Japon Sencha**  
(Un grand classique des thés verts du Japon)
- **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**



# BRUNCH

Tous les jours de 8h30 à 15h

- **Œufs AVOCAT** 15,00  
2 buns rustique, avocat tranché, 2 œufs bio pochés, sauce hollandaise, oignons frits.  
+BACON 2,5€/ +POTATOES 5€/ +JAMBON CRU 2€
- **Œufs NORWEGIAN** 16,00  
2 buns rustique, crème de fromage frais à l'aneth, 2 œufs bio pochés, saumon fumé, sauce hollandaise.  
+ ½ AVOCAT 3€/ + POTATOES 5€
- **Œufs FLORENTINE** 15,00  
2 buns rustique, purée d'avocat, épinard à la crème, 2 œufs bio pochés, sauce hollandaise.  
+BACON 2,5€/ +POTATOES 5€/ +JAMBON CRU 2€
- **BREKKIE Burger** 15,50  
Bun'n'roll , mayo au curry maison, avocat tranché, 2 œufs au plat, cheddar fondu  
+BACON 2,5€/ +POTATOES 5€/ +SAUMON FUME 3€
- **Œuf Brouillés** 11,00  
3 œufs, crème, emmental servis avec un toast  
+BACON 2,5€ +1/2 AVOCAT 3€  
+SAUMON FUME 3€ +JAMBON CRU 2€
- **Omelette** 11,00  
3 œufs, crème, emmental servis avec un toast  
+BACON 2,5€ +1/2 AVOCAT 3€  
+SAUMON FUME 3€ +JAMBON CRU 2€
- **PINK AVOCADO Toast** 11,00  
Houmous de betterave, avocat tranché, feta, grenade, graine de courge sur un toast  
+ 1 œuf poché 2€
- **SAUMON Toast** 11,00  
Crème à l'aneth, saumon fumé, feta, grenade, graine de courge sur un toast  
+ 1 œuf poché 2€/ + ½ AVOCAT 3€
- **BAGEL Saumon – Avocat** 15,00  
Purée d'avocat, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette, 1œuf au plat  
+ POTATOES 5€
- **TURKISH Eggs** 15,00  
Yaourt grec à l'ail, 2 œufs pochés, feta, aneth beurre au piment d'Espelette servis avec pain pita
- **Assiette ANGLAISE** 15,50  
Toast, 2 œufs au plat, tomato beans, diot de Savoie, chips de bacon, tomates confites  
+BACON 2,5€/ +1/2 AVOCAT 3€/ +POTATOES 5€  
+JAMBON CRU 2€/ +SAUMON FUME 3€
- **CROISSANT Savoyard** 12,00  
Croissant, crème de ciboulette, jambon cru, Reblochon fondu





## FLUFFY PANCAKES 4x OU FRENCH TOAST 2x OU CROFFLE 1x

- **BANOFFEE – SPECULOOS** 12,00  
Caramel maison au spéculoos, mascarpone praliné aux cacahuètes, bananes, spéculoos, noix de pécan
- **CHOCOLAT** 11,00  
Nocciolata BIO, fruits frais de saison, pépites de chocolat
- **MANGUE – COCO** 12,00  
Mascarpone à la coco, mangue, coulis de mangue, coco râpé, amandes effilées
- **SALÉ** 11,00  
Sirop d'érable, chips de bacon  
+ 1œuf au plat 2€

### SMOOTHIE BOWLS: 12,00

- **AÇAÏ**  
Lait de coco, acai, banane, granola maison, coco, fruit frais  
+ PROTEINE 1,5€ + BEURRE DE CACAHUETE 1,5€
- **TROPICANA**  
Lait d'avoine, mangue, banane, ananas, granola maison, coco, fruit frais  
+ PROTEINE 1,5€ / + BEURRE DE CACAHUETE 1,5€
- **CHOCOLAT BEURRE DE CACAHUETE**  
Lait d'amande, cacao, banane, beurre de cacahuete, granola maison, coco, fruit frais  
+ PROTEINE 1,5€

### VIENNOISERIE 2,50

### BANANA CAKE 6,00

### Assiette FRANCAISE 8,00 1 viennoiserie au choix, pain, beurre et confiture

### GRANOLA Bowl 10,00

Yaourt grec, fruits sec, pépites de chocolat, granola maison, noix de pécan, fruits frais

### SALADE DE FRUITS DE

### SAISON 5,00

## LE PLATEAU BRUNCH

- 1 boisson au choix ou 1 verre de vin au choix\*  
(menu «cafétérie, thés ou special lattés»)

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

+ Avocado toast, feta, grenade

+ Œufs brouillés bio, bacon

+ Granola maison avec fromage blanc

+ Salade de fruits de saison

### + 2 Pancakes maison au choix:

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

(\*Rosé : Hares ; Rouge: côte du Rhône ; blanc : Viognier ; bière : blonde 25cl)

**26€ / pers.**

**BRUNCH  
PETIT DÉJ'**