

► THE CLASSICS:

• Sparkling water « Vals » (75cl)	6,50
• Sparkling water from Chamonix (50cl / 100cl)	3,50 / 5,00
• Mineral water « Evian » (75cl)	6,00
• Mineral water « Evian » (50cl)	3,50
• Soft drinks	3,80
=> Coca, Coca 0, Orangina, Ice Tea, Lemonade, Perrier, Diabolo	
• Water syrup(30cl)	3,00
=> Grenadine, mint, lemon, strawberry, raspberry, blueberry, kiwi, peach, passion fruit, almond, pink grapefruit.	
• Franklin	4,00
=> Tonic, Gingerbeer, grapefruit-bergamot, pineapple, elderflower-cucumber	

► JUICE & NECTARS (25cl)

« Maison Bissardon (42) »

• Apple juice	5,50
• Pinapple juice	6,20
• Tomato juice	6,00
• Strawberry nectar	6,20
• Peach nectar	6,00
• Apricot nectar	6,00

► HOMEMADE ICE TEA (33cl)

4,00

► KOMBUCHA (33cl)

6,50

- Lemon-ginger
- Lime-mint
- Peach

► BUBBLE TEA TO COMPOSE(33cl)

6,00

FLAVOR OF YOUR CHOICE,

=>

Boba OF YOUR CHOICE

- | | |
|--------------|-----------------|
| • Strawberry | • Passion fruit |
| • Peach | • Lemon |
| • Raspberry | • Kiwi |
| • Blueberry | • Grapefruit |

- Pineapple
- Apple
- Mango
- Peach



► HOMEMADE LEMONADES

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

Served with fresh fruits

- Passion : Passion fruit, orange, thyme
- Kiwi : kiwi, grapefruit, rosemary
- Orange : orange, elderflower syrup, mint
- Apple : apple, lemon, mint

► PRESSED JUICES

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

Made by the minute from fresh fruit, cold pressed in a citrus press or centrifuge.

- Orange
- Lemon (cold or hot)
- Grapefruit (+1€)

► HOMEMADE FRESH JUICES

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

Made by the minute from fresh fruit, cold pressed in a citrus press or centrifuge.

- Détox : beetroot, carrot, apple, ginger
- Immunity : carrot, orange, lemon, ginger
- Greeny : orange, apple, kiwi, mint
- Antioxydant : grapefruit, pineapple, apple, tumeric

► HOMEMADE SMOOTHIES

7,50

Made by the minute from fresh seasonal fruit, (33cl)

- Banana - kiwi - spirulina
- Pomme - pineapple - chia
- Banana - coconut - açai
- Passion fruit - banana - coco

=> Possibility of mixing with milk or vegetable milk (+1€)

► PROTEIN SMOOTHIES

8,50

Possibility of mixing with vegetable milk (+1€) (33cl)

- Banana - pineapple - miel – vanilla protein
- Banane – peanut butter – dates – chocolate proteïne

► HOMEMADE MILKSHAKES

8,50

Served with whipped cream (33cl)

- Banana - vanilla
- Chocolate – coconut
- Popcorn - caramel

=> Possibility of mixing with vegetable milk (+1€)



► DRAFT BEER FROM THE REGION (25cl) / (50cl)

« Brasserie Alpine (73) »

- Lager beer 3 Vallées 5° 4,00 / 8,00

► BOTTLED BEER (33cl) 6,50

- PISTE NOIRE (légèrement ambré) 5°
- YETI (strong blond), 8°
- AIGUILLE BLANCHE (whith) 5,2°
- KEUYET (blueberry/vanilla) 4,6°
- CIDER APPIE (brut or pear)

► OUR WINES (13cl) / (75cl)

- Red: - 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
- White: - IGP Pays d'oc bio, Viognier, « Mas Boart » 4,00 / 21,00
 - AOC Savoie bio Apremont «Jean Masson» 5,00 / 24,00
- Rose: - 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

► HOT ALCOLIC DRINKS ► APERIFIFS

- Grog 22cl 7,00
- Hot chocolate with alcool 22cl 7,00
- (4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi or chartreuse)
- Irish coffee 22cl 9,00
- Baileys coffee 22cl 5,50
- Frangelico coffee 22cl 5,50
- Ricard 2cl 3,00
- Pastis des Alpes. 2cl 3,50
- Porto Ruby/White « Sandeman » 6cl 5,00
- Vermouth Routin (white or red) 6cl 6,50
- Picon (suppl.) 2cl 1,00
- Kyr (blackcurrant, violet, chestnut, peach, blueberry) 13cl 5,00

► COCKTAILS CLASSIC

10,00

- **Moscow mule**
(vodka, lime, gingerbeer)
- **London Mule**
(gin, lime, gingerbeer)
- **Gin tonic**
- **Gin tonic d'hiver**
(pear gin, pineapple tonic)
- **Gin tonic rose**
(gin Mistral, grapefruit tonic)
- **Espresso Martini**
(vodka, coffee liqueur, espresso)
- **Negroni**
(gin, red vermouth, Campari)
- **Whiskey sour**
(Whiskey, lemon, egg white)
- **Porn star Martini**
(vodka, lemon, vanilla, passion)
- **Margaritra**
(tequila, lime, triple sec)
- **White russian**
(vodka, coffee liqueur, milk)
- **Bloody Mary**
(vodka, tomato juice, lemon juice; tabasco, Worcestershire sauce)
- **Portonic**
(White Porto, tonic)
- **Lillet elderflower**
(elderflower syrup, lillet, elderflower tonic)



► COCKTAILS SIGNATURE

12,00

- **Spritzer Bubble gum**
(bubble gum, white wine, sparkling water)
- **French Martini**
(vodka, cherry liqueur, pineapple juice)
- **Floral sour**
(gin mistral, lavender, lemon, violet creme, egg white)
- **El Diablo**
(tequila, lime, blackcurrant creme, ginger beer)
- **Almond popcorn sour**
(rhum, amaretto, cherry liqueur, lemon, popcorn syrup)
- **Buba**
(vodka, peach creme, grapefruit juice, bubble gum, prosecco)
- **Tarte au citron**
(limoncello, rhum, vanilla, egg white)
- **Nutella Martini**
(vodka, frangelico, espresso)

► SPRITZ 9,00

- **Apérol Spritz**
- **Violet Spritz**
=> Violet creme, prosecco, sparkling water
- **Campari Spritz**
=> Campari, prosecco, sparkling water
- **Saint Germain Spritz (+1€)**
=> Saint germain, prosecco, sparkling water, mint
- **Limoncello Spritz**
- **Mimosa**

► HOMEMADE ALCONades

(25cl:9,00 / 50cl 17,50)

Homemade alcoholic lemonade (alcool: 5cl/25cl ; 10cl/50cl)

- **Alco - Passion** : passion fruit, orange, thyme, vodka
- **Alco - Kiwi** : kiwi, grapefruit, rosemary, gin
- **Alco - Orange** : orange, elderflower syrup, mint, vodka
- **Alco - Apple** : apple, lemon, mint, gin



ADULT
BAR

► OUR WINTER SUGGESTIONS



BUT NOT ONLY...

- Pumpkin latte 33cl 5,50
(Pumpkin syrup, coffee, milk, Whipped cream)
- Mocha Banana 30cl 5,50
(chocolate, caffee, banana, milk)
- After Eight Latte 30cl 5,50
(caffee, chocolate, mint, milk)
- « Snickers » chocolate 33cl 5,50
(chocolate, caramel, peanut butter, milk, whipped cream)
- Arcus latte 30cl 5,50
(espresso, matcha, rooibos, banana, milk)
- Gold cinnamon latte 30cl 5,50
(tumeric, cinnamon, milk)
- Cinnamon Matcha latte 33cl 5,50
- Lavander latte 33cl 5,50
- Popcorn latte 33cl 5,50
- Flavored chocolate 22cl 5,50
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)
- Chocolate with whipped cream. 30cl 5,50
- Chocolate with marshmallows 30cl 5,50
- Chocolate bananas whipped cream 22cl 5,50

► REFRESH

GUARANTEE..

- Affogato 12cl 5,20
(double espresso on vanilla ice cream)
- Matcha Affogato 22cl 5,50
- Chai Affogato 22cl 5,50
- Frappuccino 30cl 5,20
(espresso + milk in the blender, whipped cream)
- Flavored Frappuccino 30cl 5,50
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread ou noisette) With whipped cream
- Espresso tonic 22cl 5,50
- Cold brew 22cl 5,50
- Cold brew latte 22cl 5,50



=> Possibility iced



=> Possibility hot

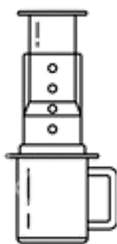


► LES MÉTHODES DOUCES...

(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
				*For 2 people

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



Aeropress

Méthode à air compressé 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 CAFETERIE

(Torréfacteur: Café Mokxa à Lyon)

- **Espresso** 4cl 2,00
- **Lungo** 12cl 2,00
- **Americano** ❄️ 22cl 2,20
- **Café décaféiné BIO** 4cl 2,20
- **Espresso macchiato** 8cl 2,50
(espresso with cloud of milk)
- **Doppio** (double espresso) 8cl 3,50
- **Cappuccino** 22cl 4,50
- **Cappuccino aromatisé** 22cl 4,80
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)
- **Flat white** 22cl 4,50
- **Café latté** ❄️ 30cl 5,00
- **Café latté aromatisé** ❄️ 30cl 5,30
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)
- **Latté macchiato** 33cl 5,30
- **Latté macchiato aromatisé** 33cl 5,60
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)
- **Mocaccino** ❄️ 30cl 5,50
(double espresso + chocolate + milk foam)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 30cl 5,80
(vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)
- **The true HOT CHOCOLATE** 22cl 5,00
(whole milk, chocolate maison « Callebaut »)
- **Children Hot chocolate** 22cl 4,00
(whole milk, chocolate powder « Monbana »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 22cl 3,00
Lightly frothed hot milk (vanilla; caramel; cinnamon; cookies; spéculoos; gingerbread; hazelnut)

▶ 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.1800



COFFEE
SHOP

▶ SPÉCIALES LATTES



(Possibility with vegetable milk. +1€)

- **Chaï latte** 30cl 5,00
- **Dirty chaï** 30cl 5,50
(chaï latte + 1 shot of espresso)
- **Matcha latte** 22cl 5,00
- **Pink beetroot latte** 22cl 5,00
(betteroot, cacao)
- **Golden turmeric latte** 22cl 5,00
(tumeric)
- **Black charcoal latte** 22cl 5,00
(charcoal)
- **African Rooibos** 22cl 5,00
- **Butterfly pea latte** 22cl 5,00

▶ EXTRA

- **Lait végétal** (coconut, oat or almond) 1,00
- **Espresso shot** 1,00
- **Milk / Honey / Whipped cream / Syrup** 0,50
- **Marshmallow** 0,50

▶ TEAS AND INFUSIONS 5,00

(Thés BIO Georges Cannon)



- **English breakfast - Un Matin à Londres**
(Mélange de thé noir Ceylan du Kenya et du nord de l'Inde)
- **Earl Grey Roi de Sicile**
(Thés noirs 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

Everyday from 8.30am to 3pm

AVOCADO Eggs

15,00

2 buns, avocado slice, 2 poached organic eggs, hollandaise sauce, fried onions.

+BACON 2,5€ +POTATOES 5€ +RAW HAM 2€

PINK AVOCADO Toast

11,00

Beet hummus, avocado slice, feta, pomegranate, pumpkin seeds on toast

+ 1 poached egg 2€

NORWEGIAN Eggs

16,00

2 buns, cream cheese with dill, 2 poached organic eggs, smoked salmon, hollandaise sauce.

+ ½ AVOCADO 3€ + POTATOES 5€

SALMON Toast

11,00

Cream cheese and dill, smoked salmon, feta, pomegranate, pumpkin seeds on toast

+ 1 poached egg 2€ + ½ AVOCADO 3€

FLORENTINE Eggs

15,00

2 buns, avocado puree, creamed spinach, 2 poached organic eggs, hollandaise sauce.

+BACON 2,5€ +POTATOES 5€ +RAW HAM 2€

BAGEL Salmon – Avocado

15,00

Avocado puree, feta, pomegranate, smoked salmon, chive cream, 1 fried egg

+POTATOES 5€

BREKKIE Burger

15,50

Bun'n'roll, homemade curry mayo, avocado slice, 2 fried eggs, melted cheddar.

+BACON 2,5€ +POTATOES 5€ +SAUMON FUME 3€

TURKISH Eggs

15,00

Greek yogurt with garlic, 2 poached eggs, feta, dill, Espelette pepper butter served with pita bread

Scrambled Eggs

11,00

3 organic eggs, cream, emmental cheese on toast

+BACON 2,5€ +1/2 AVOCADO 3€

+SMOKED SALMON 3€ +RAW HAM 2€

ENGLISH Plate

15,50

Toast, 2 fried eggs, tomato beans, local sausage, bacon, tomato confit

+BACON 2,5€ +1/2 AVOCADO 3€ +POTATOES 5€

+RAW HAM 2€ +SMOKED SALMON 3€

Omelet

11,00

3 organic eggs, cream, emmental cheese on toast

+BACON 2,5€ +1/2 AVOCADO 3€

+SMOKED SALMON 3€ +RAW HAM 2€

CROISSANT Savoyard

12,00

Croissant, chive cream, raw ham, melted Reblochon



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

► BANOFFEE – SPECULOOS	12,00
Homemade caramel with spéculoos, peanut praline with mascarpone, bananas, spéculoos, pecan nuts	
► CHOCOLATE	11,00
Nocciolata ORGANIC, fresh seasonal fruits, chocolate chips	
► MANGO – COCONUT	12,00
Coconut mascarpone, mango, mango coulis, grated coconut, flaked almonds	
► SALTY	11,00
Maple syrup, bacon + 1 fried egg 2€	

SMOOTHIE BOWLS: 12,00

► AÇAÏ

Coconut milk, acai, banana, homemade granola, coconut, fresh fruits

+ PROTEIN 1,5€ + PEANUT BUTTER 1,5€

► TROPICANA

Oat milk, mango, banana, pineapple, homemade granola, coconut, fresh fruits

+ PROTEIN 1,5€ + PEANUT BUTTER 1,5€

► CHOCOLATE PEANUT BUTTER,

Almond milk, chocolate, banane, peanut butter, homemade granola, coconut, fresh fruits

+ PROTEINE 1,5€

PASTRIES 2,50

BANANA CAKE 6,00

FRENCH Plate 8,00

1 pastries, bread, butter and jam

GRANOLA Bowl 10,00

Greek yogurt, dried fruit, chocolate chips, homemade granola, pecan nuts, fresh fruits

SEASONAL SALAD

FRUITS 5,00

BRUNCH PLATTER

• 1 drink of your choice or 1 glass of wine*
(menu «cafétérie, tea or special lattés»)

+ Pressed orange juice (22cl) or Mimosa (+4€)

+ Avocado toast, feta, pomegranates

+ Scrambled eggs, bacon

+ Homemade granola with fromage blanc

+ Seasonal salad fruits

+ 2 Homemade pancakes

- Maple syrup, banana

- Chocolate Nocciolata, chocolate chips

- Caramel with spéculoos

26€ / pers.

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

BRUNCH
Breakfast