

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

Nos Adresses:

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

- **ARCUS YOGA BRUNCH, les mercredis à 9h**
- **Le goûter de l'Arcus, tous les jours à partir de 16h**
- **Bar à pâtes « ARCUS PASTA » tous les jours en non-stop 12h -> 21h**

**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**

## ► LES CLASSIQUES

- Vals pétillante (75cl) 6,50
- Eau pétillante des Arcs (50cl / 100cl) 3,00 / 4,00
- Eau minérale Thonon (75cl) 6,00
- Eau minérale Evian (50cl) 3,50
- Sodas 3,80  
=> Coca, Coca 0, Orangina, FuzeTea, 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
- Limonades CHARITEA (33cl) 6,00  
=> Gingembre, citron vert, orange sanguine, maté gingembre, red rooibos, passion

## ► JUS ET NECTARS PREMIUM (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



## ► LIMONADES MAISON

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

- 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 ou centrifugeuse)

- 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€)

## ► 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€)



## ► BIÈRES PRESSIONS DE LA REGION

(25cl) / (50cl)

« Brasserie des Cîmes (Aix les Bains, 73) »

- Blonde des 3 vallées 5° 4,00 / 8,00
- IPA des Cimes 5,00 / 10,00

## ► EN BOUTEILLES (33cl)

7,00

- PISTE NOIRE (légèrement ambré) 5°
- YETI (blonde forte) 8°
- AIGUILLE BLANCHE 5°
- MOUSSE FRAMBOISE 5,2°
- La MORDUE (cidre 6°, 27,5cl)
- La MORDUE IPA (cidre houblonné 7°, 27,5cl)

## ► NOS VINS

(13cl) / (75cl)

- Rouge: - Côte du Rhône BIO, « Garriguès » 4,00 / 23,00
- AOP Savoie Mondeuse, « Les Rocailles » 5,00 / 26,00
- Blanc: - IGP Pays d'oc bio, Viognier, « Haut Liroux » 4,00 / 23,00
- AOC Savoie BIO Apremont «Jean Masson » 5,00 / 26,00
- Rosé: - IGP Méditerranée, « Harès » 3,50 / 18,00
- AOP Côteaux Varoix en Provence bio, « Favori » 5,00 / 26,00
- Pétillant: - Crémant de Savoie brut « Perrier & fils » 7,00 / 34,00

## ► DIGESTIFS / ALCOOLS (4cl)

- Chartreuse verte 8,00
- Génépi 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 « Makers's Mark » USA 8,00
- 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

- **VIN CHAUD de l’Arcus** 22cl 5,50
- **Grog (rhum-miel-citron)** 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 CLASSIQUES

10,00

- **Moscow Mule**  
=> vodka, citron vert, ginger beer
- **London Mule**  
=> gin, citron vert, ginger beer
- **Gin tonic**
- **Gin tonic rosé (+1€)**  
=> gin Mistral, tonic pamplemousse
- **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

## ► 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**  
=> Limoncello, prosecco, eau pétillante
- **Mimosa**  
=> Jus d’orange, prosecco, Grand Marnier



## ► ALCONNADES MAISON (25cl:9,00 / 50cl 17,50)

Limonade 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

## ► 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



=> Possibilité en boisson glacée



=> Possibilité en boisson chaude



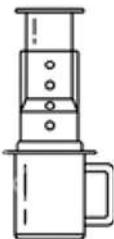
## ► LES MÉTHODES DOUCES...

(attente de 5 – 10 min)

<b>Aéropress</b> 23cl	<b>Café piston</b> 23cl	<b>Filtre V60</b> 23cl	<b>Chemex*</b> 46cl	<b>Siphon Royal Belge*</b> 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 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 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)

## ► SPECIALS LATTÉS



(Possibilité de lait végétal supp. 1€)

- **Chaï latté** 30cl 5,00
- **Dirty chaï** 30cl 5,50  
(chaï 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)



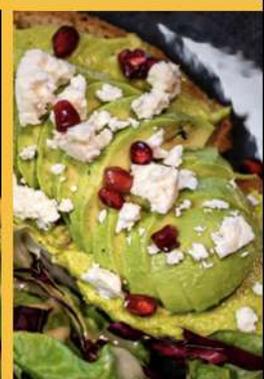
- **English breakfast** - Un Matin à Londres  
(Mélange de thé noir Ceylan du Kenya et du nord de l'Inde)
- **Earl Grey Roi de Sicile**  
(Thé noir de Chine, arôme de bergamote et pétales de souci)
- **Thé La Moukère de Sidi Kao**  
(Thé vert de chine, menthe, fleur d'oranger, rose)
- **Thé vert du Japon 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 « herbes-miel »**

# MENU BRUNCH / PDJ

Du lundi au vendredi de 8h30 à 11h (dernière commande 11h)

Le WEEK-END de 8h30 à 14h15

- **Œufs AVOCAT** **15,00**  
2 buns moelleux, avocat tranché, 2 œufs pochés, sauce hollandaise, oignons frits.  
+POTATOES 5€ +JAMBON CRU 2€ +BACON 2€
- **Œufs NORVEGIENS** **16,00**  
2 buns moelleux, crème de fromage frais à l'aneth, 2 œufs pochés, saumon fumé, sauce hollandaise.  
+ ½ AVOCAT 3€ + POTATOES 5€
- **Œufs FLORENTINE** **15,00**  
2 buns moelleux, purée d'avocat, épinards à la crème, 2 œufs pochés, sauce hollandaise.  
+BACON 2,5€ +POTATOES 5€ +JAMBON CRU 2€
- **Œufs Brouillés** **11,00**  
3 œufs, crème, emmental servis avec un toast  
+BACON 2,5€ +1/2 AVOCAT 3€  
+SAUMON FUMÉ 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€
- **Ham & Eggs** **11,00**  
3 œufs au plat, jambon blanc, servis avec un toast  
+BACON 2,5€ +1/2 AVOCAT 3€  
+SAUMON FUME 3€ +JAMBON CRU 2€
- **AVOCADO Toast** **10,00**  
Purée d'avocat, avocat tranché, feta, grenade, graine de courge sur un toast  
+ 1 ŒUF POCHÉ 2€
- **Toast au SAUMON** **10,00**  
Crème à l'aneth, saumon fumé, feta, grenade, graine de courge sur un toast  
+ 1 ŒUF POCHÉ 2€ + ½ AVOCAT 3€
- **BREKKIE BUN** **15,00**  
Bun moelleux, saumon fumé, purée d'avocat, feta, grenade, crème de ciboulette, œuf au plat  
+POTATOES 5€
- **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 X4

**11,00**

### ► BANOFFEE – SPECULOOS

Caramel maison, bananes, spéculoos, noix de pécan

### ► CHOCOLAT

Nocciolata BIO, fruits frais de saison, pépites de chocolat

### ► ERABLE- BACON

Sirop d'érable, chips de bacon  
+ 1œuf au plat 2€

### ► AVOCAT - SAUMON

Purée d'avocat, saumon fumé, aneth  
+ 1œuf au plat 2€

### • AÇAÏ BOWL: 12,00

Lait de coco, açaï, banane, granola maison, coco,  
fruit frais  
+ BEURRE DE CACAHUETE 1,5€

### • VIENNOISERIES 2,50

- PAIN AU CHOCOLAT (pur beurre AOP)
- CROISSANT (pur beurre AOP)

### • BANANA CAKE 6,00

### Assiette FRANÇAISE 8,00

1 viennoiserie, pain, beurre et confiture

### GRANOLA Bowl 8,00

Fromage blanc, fruits sec, pépites de chocolat,  
granola maison, noix de pécan, fruits frais

### SALADE DE FRUITS 5,00

## LE PLATEAU BRUNCH 25€ / pers.

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

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

+ Avocado toast, feta, grenade

+ Œufs brouillés bio, bacon

+ Granola maison avec fromage blanc

+ Salade de fruits de saison

+ 2 fluffy pancakes maison au choix:

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

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

BRUNCH  
PETIT DÉJ'

# **RESTAURANT / LUNCH**

**Du LUNDI au VENDREDI de 12h à 14h15**

- **ARCUS BURGER** 19,50  
=> Bun feuilleté garni d'un steak haché frais, Reblochon, salade, crème de ciboulette et pickles d'oignons accompagné de potatoes maison et de sa mayonnaise maison au curry.
- **BREKKY BUN «AVOCAT & SAUMON »** 19,00  
=> Bun moelleux garni d'avocats, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette, oeuf au plat, accompagné de son bol de potatoes maison.
- **BIBIMBAP** 18,50  
=> Véritable Bol coréen composé de riz, de champignons sautés, d'épinards au sésame, de kimchi maison, pickles de gingembre choux rouge et d'un œuf au plat.
- **PAD THAÏ** **POULET** ou **VÉGÉTARIEN** 18,00  
=> Nouilles de riz plates et légumes sautées au wok, éclats de cacahuètes croquantes, pousses de soja, citron vert.
- **CURRY THAÏ aux CREVETTES** 19,00  
=> Véritable plat Thaïlandais. Curry au lait de coco, crevettes, aubergines, champignons noirs, poivrons rouge, carottes accompagné de son riz Jasmin.
- **GRATIN DE CROZETS À LA TRUFFE** 19,00  
=> Gratin de Crozet à la crème de comté, huile de truffe et ses chips de bacon.
- **LA SUGGESTION DU JOUR** voir l'ardoise
  
- **PLAT ENFANT** 11,00  
=> Steak haché frais et ses potatoes maison.  
=> Pâtes à la bolognaise ou carbonara

**RESTO**  
12:00 -> 14:15  
**& Pâtes**

# ARCUS PASTA

12h à 20h30 sur place,

Jusqu'à 21h à emporter (commandes sur les bornes)...

Droit de couvert sur place de 4€ incluse

## • CHOIX DU TYPE DE PÂTES:

16€

- ORECCHIETTES
- TAGLIATELLES
- RAVIOLES EPINARDS - RICOTTA (+3€)

## • CHOIX DE LA SAUCE:

### ➤ POMODORO

=> Sauce tomate au basilic...

### ➤ CARBONARA SAVOYARDE

=> Lardons, crème, reblochon, oignons, muscade...

### ➤ BOLOGNAISE MAISON

=> Bœuf, tomates, oignons, carottes...

### ➤ CRÈME D'EPINARDS

=> Epinards fondants à la crème...

### ➤ SAUMON À L'ANETH (+2€)

=> Saumon, crème, aneth, citron

### ➤ 4 FROMAGES

=> Sauce béchamel au bleu, emmental, comté et mozzarella...

## • Les EXTRAS:

- Jambon cru +2€
- Oignons frits +1€

Pâtes fraîches de Turin,  
by Pino de Pasta et Compagny



# LES GOÛTERS DE L'ARCUS...

*Tous les Après-midis, dès 16h...*

• **Les Minis PANCAKES** x10 **5€**  
avec un nappage au choix:

- Nutella,
- Chantilly maison,
- Sirop d'érable,
- Confiture,
- Caramel au beurre salé,
- Miel.

**+1€** par extra

**+ Un extra :**

- Banane,
- Chouchou,
- Coco râpé,
- Oréo,
- Spéculoos
- Smarties,



• **Nos Pâtisseries Maison**

- Cheesecake maison 6,00
- Cookies maison 2,50
- Dessert du jour 5,00
- Banana cake 6,00

**ARCUS PASTA OUVERT**  
**jusqu'à 21h,**

**sur place ou à emporter...**