

# CARTE HIVER

CONCEPT HEALTHY GOOD

DELISCHUSS



VENTE SUR PLACE / À EMPORTER  
DE METS ET BOISSONS

TÉL. 04 50 23 19 94 / DELISCHUSS.COM /   @DELISCHUSS

# LE COIN FROID


Tous nos plats sont disponibles dans la vitrine à l'intérieur de l'établissement.  
Ils sont fait maison, avec des produits frais et de saison !

## LES SALADES

### LE BOWL DE LA MIMI

Quinoa, Houmous, Légumes de saison crus et cuits,  
Pois chiches rôtis au paprika, Graines de courge torréfiées,  
Pickles d'oignons rouges, Vinaigrette maison.

### LE BOWL DU SKIEUR

Riz vinaigré, Truite fumée française, Oeuf, Légumes  
de saisons crus et cuits, Duo de sésames.  
Choix de Sauces : Soja salée ou sucrée (trace de gluten)  
ou Vinaigrette maison 

### LES SALADES DU MOMENT

Petit ou grand modèle, ces salades changent tous les jours.  
À retrouver en vitrine !

## LES SANDWICHES

### LE WRAP POULET

Tortilla de blé, Poulet français assaisonné aux épices douces,  
Verdure, Houmous, Carottes, Chou fleur rôti au four.

### LE WRAP VEGAN

Tortilla de blé, Cole slaw vegan, Pois chiche rôtis au paprika,  
Verdure, Houmous, Pickles.

### LE BAGEL TRUITE

Pain bagel maison, Truite fumée française, Carottes,  
Ricotta au pesto de roquette, Chou rouge cru, Verdure.

### FOCACCIA GARNIE

Pain focaccia maison, Crème de gorgonzola, Fondue de poireaux,  
Courge rôtie, Cerveau de Noix, Verdure.

**POSSIBILITÉ DE FAIRE TOASTER LE BAGEL ET LA FOCACCIA.**

SUR PLACE	À EMPORTER
-----------	------------

15,50 €	14,00 €
---------	---------

17,00 €	15,50 €
---------	---------

7,00 €	6,00 €
--------	--------

8,50 €	6,50 €
--------	--------

8,00 €	6,00 €
--------	--------

11,00 €	8,50 €
---------	--------

10,50 €	8,00 €
---------	--------

## LA FORMULE DU MINOT : 12 €

### POUR LES ENFANTS SAGES AYANT - DE 10 ANS

Sirop à l'eau, Baby Croque Monsieur ou Baby Quiche/Tatin, une Rose des sables ou un Sablé  
ou un Fruit ou 1 Boule de glace.\*

\* Modifications de la formule = modification du prix.

# LE COIN CHAUD

DE 11H30 À 14H50

Sur place, les plats chauds, les burgers et les croque monsieur sont servis avec une salade verte. Le plat du jour et la quiche et la soupe n'ont pas de composition fixe.

## L'INSPIRATION DU CHEF

### LA TARTIFLETTE

L'incontournable Tartif' du patron ! Servie avec salade et une tranche de jambon de pays.

### PLAT DU JOUR

### SOUPE DU JOUR

### TARTE SALÉE DU JOUR

Tatin de légumes, Cheese Cake salé ou Quiche, notre cheffe renouvelle les saveurs tous les jours !

## LES BURGERS

Accompagnés d'une portion de pommes de terre grenaille.

### LE BURGER DU CHEF (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

Pain burger maison, Viande hachée française, Poitrine fumée française, Sauce Déli Schuss (Comté-Moutarde-Oignons), Champignons poêlés, Oignons confits, Verdure.

### LE BURGER DU COMMIS

Pain burger maison, Escalope de poulet français panée, Sauce au curry, Courge rôtie, Chou rouge, Pickles, Verdure.

### LE BURGER VEGGIE (OPTION VEGAN ET SANS GLUTEN POSSIBLE)

Pain burger maison, Galette de pois chiche, quinoa et moutarde, Mayonnaise vegan, Pickles de légumes, Champignons poêlés, Fondue de poireaux, Verdure.

### PAIN SANS GLUTEN

+ 1 €

### PAIN VEGAN MAISON

+ 1 €

### SUPPLÉMENT STEAK HACHÉ OU ESCALOPE DE POULET

+ 5 €

### SUPPLÉMENT GALETTE VEGAN

+ 3 €

### SUPPLÉMENT PATATE DOUCE RÔTIES

+ 1,50 €

(en remplacement des pommes de terre grenailles)

## LES CROQUE MONSIEUR

### CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE

Jambon aux herbes des Bauges, Comté, Fromage râpé, Béchamel maison, Pain Focaccia.

### MAXI CROQUE

Comme un Croque Classique, à deux étages !

### PORTION POMMES GRENAILLE

### PORTION PATATES DOUCES RÔTIES AU PAPRIKA

### SUPPLÉMENT MAYONNAISE VEGAN + 0,60 €

SUR PLACE À EMPORTER

18,00 € 15,50 €

18,00 € 16,00 €

9,00 € 6,50 €

9,00 € 6,50 €

19,00 € 17,00 €

18,00€ 16,00€

17,50 € 15,50 €

13,50€ 11,00 €

16,50 € 14,00 €

5,00 € 4,00 €

5,50 € 4,50 €

# LE COIN SUCRÉ

Desserts, biscuits et pâtisseries sont confectionnés tous les jours, sur place, avec de bons produits et beaucoup d'amour ! En ce qui concerne les prix, ils diffèrent selon votre mode de consommation ; sur place ou à emporter ! À retrouver en vitrine !

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Mokxa, torréfacteur de café de spécialité.

L'origine des grains change régulièrement, n'hésitez pas solliciter notre barista pour en savoir plus !

Toutes nos boissons peuvent être servies frappées (froide avec des glaçons) !

### VIN CHAUD : 4 €

#### EXPRESSO

2,00€

Une gorgée rapide et délicieuse, pour ceux qui aiment le café.

#### RISTRETTO

2,00€

Un petit shot de caféine pour la petite pause de 11h.

#### ALLONGÉ

2,00€

Une dose d'expresso allongée avec de l'eau chaude !

#### MACCHIATO

2,20€

Un café tendre, le bébé du cappuccino !

#### CHICORÉE NATURE CHERICO

2,50€

Avec du lait (+0,50€)

#### CAFÉ FILTRE

3,00€

Varions les goûts et les plaisirs ! Fabien, torréfacteur à Annecy (Le Panier à Café), vous propose une tasse fruitée, douce et chaleureuse.

#### DOUBLE EXPRESSO

3,50€

Pour ceux qui ont compris qu'un shot ne suffisait plus !

#### CAPPUCCINO

4,00€

Parfait pour les indécis, c'est la carte du sans risque !

#### LATTE

4,50€

Un café tendre et gourmand... Attention à la moustache de crème !

#### FLAT WHITE

4,50€

Comme un cappuccino, avec une double dose de café !

#### CAFÉ FRAPPÉ Avec du lait (+1,50€)

4,00€

ou du sirop (vanille, orgeat ou sucre : + 0,50 €)

#### CHAÏ LATTE (DIRTY CHAÏ +1€)

4,50€

Légèrement épicée, ce Chaï offre une boisson délicieusement énergisante.

#### LÈ RÊNA DES PRAZ LE P'TIT BARBU

5,00€

Latte Reine des Prés en patois !

Le P'tit Barbu s'invite dans votre tasse avec son sirop à la Reine des Prés, au goût subtil de miel de fleur. Made in Les Aravis !

#### CHOCO CHAÏ

5,00€

Un chaï gourmand au chocolat.

#### MOKA

5,00€

Besoin d'un coup de fouet ? Voilà la solution cool et créative !

#### MAPPLE LATTE

5,50€

Un latte avec du sirop d'érable pour une petite douceur Canadienne !

#### GOLDEN LATTE

5,00€

Boisson sans caféine ni théine, alliant curcuma et poivre noir, sucre de coco et de dattes.

#### CAFÉ VIENNOIS

3,00€

Un café bonheur qui donne chaud au cœur...

#### CHOCOLAT CHAUD

4,00€

Ou lait chocolaté, il emballe les petits comme les grands !

#### CHOCOLAT VIENNOIS

4,50€

Comment ne pas céder à la tentation de la chantilly...

#### CHOCO-CHÂTAIGNE

8,00€

Un chocolat chaud amélioré, avec un shot de whisky châtaigne de la Distillerie des Aravis !

**SUPPLÉMENTS** LAIT VÉGÉTAUX : + 0,80€ / SIROP : + 0,50€ (noisette, châtaigne, orgeat, vanille, ...) / SIROP D'ÉRABLE OU CARAMEL MAISON : + 1,00€ / DÉCAFÉINÉ : + 0,20 € / CHANTILLY : + 0,50 €

## LES THÉS ET INFUSIONS - 4,30 €

### LE P'TIT BARBU

#### TIZAN'NA DES ARAVIS

Tisane des Aravis en patois !

Fleurs et feuilles d'épilobe en épi.

### DAMMANN (EN SACHET)

**JASMIN** Thé vert, Fleur de jasmin.

**NUIT À VERSAILLES** Thé vert, Pétales de fleur, Arômes (bergamote, kiwi, fleur d'orange, violette, pêche).

**MISS DAMMANN** Thé vert, Morceau de gingembre, huile essentielle de citron vert et Arôme fruit de la passion, Pétales de fleur.

**4 FRUITS ROUGES** Thé noir, Morceaux de fraises et groseilles, Arômes (Groseille, Framboise, Fraise, Cerise).

### TISANE VERVEINE

**BREAKFAST** Thés noirs (Camélia Sinensis)

### DAMMANN (EN VRAC)

**FLOCON D'ÉPICES** Thé noir, Écorce d'orange, Pain d'épices, Pétales de fleurs.

**CAPPUCCINO** Thé noir, Morceaux de cacao, Nougatine, Pépite de chocolat, Arôme de grains de café.

### PLAISIRS DES THÉS (THÉS EN VRAC, AIX EN PROVENCE)

#### MENTHE ORGANIC

Thé vert de Chine Gunpowder à la menthe, puissant et rafraîchissant. Pour les amateurs de thé à la menthe à la marocaine, ajoutez un peu de sucre !

#### ROOIBOS ORANGE SANGUINE ORGANIC

Rooibos parfumé à l'orange sanguine. (faible en tanins, dénué de théine, vertues antioxydantes).

#### POMMES AU FOUR DE GRAND MAMAN

Honeybush parfumé avec des morceaux de pomme et cannelle qui rappelle ces pommes au four garnies de confiture de cannelle. Une vraie gourmandise ! (faible en tanins, dénué de théine, vertues antioxydantes).

# LES BOISSONS FROIDES

## SIROP BIGALLET

2,80€

Fraise, Framboise, Cassis, Myrtille, Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Cerise, Orgeat, Pamplemousse, Violette, Sureau, Vanille, Noisettes, Châtaignes, Verveine, Mirabelle, Sucre de canne.

## DIABOLO (LIMONADE + SIROP)

3,80€

Mêmes parfums que les sirops, avec de la limonade !

## YAUTE TONIC AB

4,00€

Quinine, citron et agrumes pour une amertume des plus subtile.

## YAUTE COLA AB

4,00€

La fusion de la Yaute et de l'Amérique, pétillant, bio, fabriqué au cœur des Alpes.

## YAUTE MATÉ AB

4,00€

Boisson au maté, pétillante, stimulante, riche en caféine et peu sucrée.

## THÉ GLACÉ VEYRAT AB

3,90€

Rafraîchissant, doux et fruité.

## EAU PÉTILLANTE SODA STREAM

50CL : 2,00€

1L : 3,00€

## LIMONADE VEYRAT AB

3,90€

Boisson pétillante, au léger goût citronné.

## GINGERBEER VEYRAT AB

4,50€

Peu sucré, piquant assez puissant et persistant, désaltérant.

## KOMBUCHA FRAMBOISE UCHA AB

5,00€

Thé fermenté pétillant, légèrement acidulé, peu sucré.

## ORANGEADE AB

3,60€

## P'TIT JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS

15CL : 3,00€

## NECTAR DE FRUIT ALAIN MILLIAT AB

4,70€

Pêche, Poire, Pomme, Abricot, Tomate.

SUPPLÉMENT CITRON TRANCHE : + 0,30 € / pers.

# LES BIÈRES PRESSIONS AB

## BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT

BIÈRE DE CARACTÈRE GRÂCE À UN SAVOIR-FAIRE ET UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ.

### OURS BLONDE

LE DEMI

LA PINTÉ

4,00€

7,50€

### OURS BLANCHE

4,50€

8,00€

### OURS ROUSSE IPA

4,50€

8,00€

SUPPLÉMENT PICON : + 1 € / SIROP : + 0,50 € / CITRON TRANCHE : + 0,30 € / pers.

# LES BIÈRES BOUTEILLES 33 CL AB

## BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT

### OURS BLONDE VERVEINE

La plus primée des bières de l'ours, qui vous suggère des arômes mentholés et herbacés. Ressentez la fraîcheur de la verveine.

5,50€

## BIÈRES DE LA BRASSERIE DES GORGES

### AMBRÉE CHÂTAIGNE ET GENTIANE DE PROVENCE

Avec ses notes subtiles de châtaignes, et ses reflets chatoyants, dégustez-la à l'ombre d'une terrasse entre amis !

6,00€

### BLANCHE CITRON BERGAMOTE DE LA CÔTE D'AZUR

Une bière légère et rafraîchissante, qui saura vous désaltérer après une grosse randonnée !

6,00€

### BIÈRE JADE SANS GLUTEN 25 CL

3,50€

### BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL BRASSEURS SAVOYARDS

4,00€

# CIDRE DES PENTES AB

## LE CHAT - 33 CL

Une recherche d'équilibre entre les acides et les amers, des arômes gourmands avec une finale légèrement acidulée.

4,50€

## LE GOÛT DU RISQUE - 33 CL

Cidre avec plus d'amertume, sec et tannique avec une belle longueur de bouche. Peut faire des merveilles en cours de repas.

4,50€

## LÉO POIRE - 75 CL

Cidre de poire tout en rondeur et gourmandise, avec une finale légèrement tannique, issu des poiriers du village à Arith.

11,00€

# LES VINS

## DOMAINE DES MARAVILHAS

Le domaine des Maravilhas a de multiples terroirs. Travaillés en biodynamie, ils offrent des vins vivants, dont la minéralité et les saveurs se déclinent dans les appellations Châteauneuf-du-pape, Lirac, Laudun et Côtes du Rhône.

## DOMAINE DU LOOU

Le domaine du Loou, « Labour » en provençal, est une exploitation familiale située à Roquebrussane, sur des terres viticoles chargées d'histoire. À découvrir au sein de notre établissement.

## FLORENT HÉRITIER

Florent Héritier est un passionné, qui prépare avec amour ses vins de Savoie biologiques. De la Rousette au rosé, en passant par la Mondeuse, le Confession d'Etrables ne vous laissera pas indifférent !

## VINS ROUGES

### ALICE - DOMAINE DES MARAVILHAS

Un dépaysement coloré, une gourmandise onirique, une extravagance de fruit.

### PRADAU - DOMAINE DES MARAVILHAS

Sensation fine, harmonieuse, sillage parfumé et identitaire. Fruit vivant avec de l'éclat et grande longueur minérale.

### LE RÉGALANT - DOMAINE DES MARAVILHAS

Le pichet : 25 cl - 7,50 € / 50 cl - 12,50 €

## VINS BLANCS

### CONFESION D'ETRABLES - FLORENT HÉRITIER

Floral et fruité, ce vin dont le nom est tiré d'un ouvrage de Jean-Jacques Rousseau saura accompagner vos apéritifs, viandes blanches et fromages à merveille.

### ALICE - DOMAINE DES MARAVILHAS

Verveine, Mandarine et menthe poivrée, relevée par la salinité typique des Maravilhas.

## VINS ROSÉS

### TERRES DU LOOU - DOMAINE DU LOOU

AOC Côteaux Varois en Provence.

À la fois ample et généreux, avec des notes de fruits exotiques et de mandarine, ce vin offre une belle fraîcheur aromatique en finale.

VERRE

BOUTEILLE

20,00 €

22,00 €

4,50 €

20,00 €

5,00 €

22,00 €

4,00 €

22,00 €

# LES ALCOOLS FORTS

## NOS COCKTAILS

### BAILEY'S COFFEE

Comment passer à côté du paradis ? Café, Bailey's, et notre touche perso, le Rhum !

7,00€

### APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Tonic, Agrumes.

8,50€

### LEMON SPRITZ

Limencello, Prosecco, Tonic, Agrumes, Romarin.

8,50€

### ÉRABLE NOIR

Expresso, Whisky, Sirop d'érable, Cannelle, Chantilly.

9,00€

### EXPRESSO MARTINI

Liqueur de café, Vodka, Shot d'expresso.

9,00€

### CÂLIN DU MONT (CÂLIN DE LA MONTAGNE EN PATOIS)

Espresso, Sirop à l'aspérule du P'tit Barbu, Amaretto, Lait entier, Fève de Tonka, Cannelle. Servi chaud.

9,50€



## ON PROPOSE AUSSI...

GÉNÉPI - LIMONCELLO - LA DOUCE (ALCOOL DE POIRE) (4 CL)	5,00€
MARTINI (ROUGE/BLANC) - SUZE (4 CL)	4,50€
RICARD - PASTIS BARDOUIN BLEU - GIN (4 CL)	6,00€
VODKA - RHUM AMBRÉ (4 CL)	7,00€
WHISKY CHÂTAIGNE (4 CL) DE LA DISTILLERIE DES ARAVIS	7,00€
CHARTREUSE VERTE (4 CL)	9,00€
JACK DANIEL'S (4 CL)	9,00€
RHUM ARRANGÉ TI (4 CL)	8,00€
SUPPLÉMENT JUS OU SODA 🍷	1,00€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€

## PLANCHES APÉRO

DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE

POUR 2 PERSONNES

### PLANCHE DU JOUR

9,00€

Jambon de pays, Comté doux, Cornichons et Pickles.

### HOUMOUS MAISON 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

8,00€

Purée de pois chiche, Cumin et Tahini, Servie avec sa focaccia, à partager... et vegan.

### RICOTTA CITRON ET HERBES AROMATIQUES 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

9,00€

Servie avec sa focaccia, à partager !

### SUPPLÉMENT PAIN SANS GLUTEN 🍷

+ 0,50€

## GAUFRES

DE 14H À 18H30

### SALÉES

#### LA TRUITE

9,00€

Truite fumée, Crème de ricotta, Zestes de citron, Herbes fraîches.

### SUCRÉES

#### GAUFRE NATURE

3,50€

#### GAUFRE SUCRE GLACE

3,80€

#### GAUFRE CONFITURE

4,80€

Artisanale Lou Fenérêts.

#### GAUFRE MIEL

4,80€

Artisanale Lou Fenérêts.

#### GAUFRE CRÈME DE MARRON

5,00€

#### GAUFRE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

5,20€

#### GAUFRE SIROP D'ÉRABLE

5,50€

#### GAUFRE CHOCOLAT FONDU

5,50€

#### LA JEANETTE

9,00€

Gaufre caramel beurre salé maison, Compote de pommes, Granola sucré, Éclats de Caramel, Crème fouettée sucrée.

#### LA MARIE LOU

9,50€

Chocolat maison fondu, Poire, Amandes grillées, Crème fouettée sucrée, Glace vanille.

#### SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

1,00€



## **FORMULES PETIT-DÉJEUNER**

**DE 8H30 À 11H30  
À PARTIR DE 7 €**

**VENEZ LES DÉCOUVRIR  
SUR NOS ARDOISES !**



## **BRUNCH**

**LE DIMANCHE DE 10H À 14H50  
À PARTIR DE 24 €**

**LA COMPOSITION DU BRUNCH  
SE TROUVE SUR NOS ARDOISES !**







**VÉGÉTARIEN / GLUTEN FREE / SANS LACTOSE**

**VÉGÉTARIEN ? VEGAN ? SANS GLUTEN ?  
PRÉVENEZ-NOUS !**

.....

**LISTE DES ALLERGÈNES MISE À DISPOSITION AU COMPTOIR.**

**MERCI DE NOUS INFORMER DE VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES  
AVANT DE PRENDRE VOTRE COMMANDE, NOUS FERONS NOTRE  
POSSIBLE POUR VOUS ACCOMMODER.**

.....

**PIQUE-NIQUE INTERDIT AVEC OU SANS CONSOMMATION.**

**LES SACS SONT FACTURÉS 0,20€  
LE KIT DE COUVERTS JETABLE EST FACTURÉ 0,50€.**

**DÉLI SCHUSS**

TÉL. 04 50 23 19 94 / [DELISCHUSS.COM](http://DELISCHUSS.COM) /   @DELISCHUSS