

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.

SUR PLACE

À EMPORTER

15,50 €

14,00 €

LE BOWL DU SKIEUR



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

17,00 €

15,50 €

LES SALADES DU MOMENT

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

7,00 €

6,00 €

LES SANDWICHS

LE WRAP POULET



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

8,50 €

6,50 €

LE WRAP VEGAN



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

8,00 €

6,00 €

LE BAGEL TRUITE

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

11,00 €

8,50 €

FOCACIA GARNIE



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

10,50 €

8,00 €

POSSIBILITÉ DE FAIRE TOASTER LE BAGEL ET LA FOCACCIA.

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 RÔTISS

+ 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 RÔTISS 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 CHAУDES

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

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

2,00€

RISTRETTO

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

2,00€

ALLONGÉ

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

2,00€

MACCHIATO

Un café tendre, le bébé du cappuccino !

2,20€

CHICORÉE NATURE CHERICO

Avec du lait (+0,50€)

2,50€

CAFÉ FILTRE

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

3,00€

DOUBLE EXPRESSO

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

3,50€

CAPPUCCINO

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

4,00€

LATTE

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

4,50€

FLAT WHITE

Comme un cappuccino, avec une double dose de café !

4,50€

CAFÉ FRAPPÉ

Avec du lait (+1,50€) ou du sirop (vanille, orgeat ou sucre : + 0,50 €)

4,00€

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

CHAÏ LATTE (DIRTY CHAÏ +1€)

4,50€

Légèrement épicee, 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 !

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 canelle qui rappelle ces pommes au four garnies de confiture de canelle. Une vraie gourmandise ! (faible en tanins, dénué de théine, vertues antioxydantes).

LES BOISSONS FROIDES

SIROP BIGALLET

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

2,80€

DIABOLO (LIMONADE + SIROP)

Mêmes parfums que les sirops, avec de la limonade !

3,80€

YAUTE TONIC AB

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

4,00€

YAUTE COLA AB

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

4,00€

YAUTE MATÉ AB

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

4,00€

THÉ GLACÉ VEYRAT AB

Rafraîchissant, doux et fruité.

3,90€

EAU PÉTILLANTE SODA STREAM

50CL : 2,00€
1L : 3,00€

LIMONADE VEYRAT AB

Boisson pétillante, au léger goût citronné.

3,90€

GINGERBEER VEYRAT AB

Peu sucré, piquant assez puissant et persistant, désaltérant.

4,50€

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.

LE DEMI

LA PINTE

OURS BLONDE

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

5,50€

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

BIÈRES DE LA BRASSERIE DES GORGES

AMBRÉE CHÂTAIGNE ET GENTIANE DE PROVENCE

6,00€

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

BLANCHE CITRON BERGAMOTE DE LA CÔTE D'AZUR

6,00€

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

BIÈRE JADE SANS GLUTEN 25 CL

3,50€

BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL BRASSEURS SAVOYARDS

4,00€

CIDRE DES PENTES AB

LE CHAT - 33 CL

4,50€

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

LE GOÛT DU RISQUE - 33 CL

4,50€

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

LÉO POIRE - 75 CL

11,00€

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

LES VINS

DOMAINE DES MARAVILHAS

Le domaine des Maravilhas a de multiples terroirs. Travailles 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.

VINS ROUGES

Alice - Domaine des Maravilhas

Un dépassement 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

Confession d'Érables - 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 Louu - Domaine du Louu

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.

DOMAINE DU LOOU

Le domaine du Louu, « 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'Érables ne vous laissera pas indifférent !

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 pato)

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

9,50€

ON PROPOSE AUSSI...

GÉNÉPI - LIMENCCELLO - 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

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 TRUITÉ	9,00€
-----------	-------

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

SUCRÉES

GAUFRE NATURE	3,50€	GAUFRE SIROP D'ÉRABLE	5,50€
GAUFRE SUCRE GLACE	3,80€	GAUFRE CHOCOLAT FONDU	5,50€
GAUFRE CONFITURE	4,80€	LA JEANETTE	9,00€
Artisanale Lou Fenérêts.		Gaufre caramel beurre salé maison, Compote de pommes, Granola sucré, Éclats de Caramel, Crème fouettée sucrée.	
GAUFRE MIEL	4,80€	LA MARIE LOU	9,50€
Artisanale Lou Fenérêts.		Chocolat maison fondu, Poire, Amandes grillées, Crème fouettée sucrée, Glace vanille.	
GAUFRE CRÈME DE MARRON	5,00€	SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE	1,00€
GAUFRE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	5,20€		

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 / @DELISCHUSS