

# CARTE ÉTÉ

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,  
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 SANDWICHS

### LE WRAP POULET

Tortilla de blé, Poulet mariné aux épices douces, Houmous,  
Pickles d'oignons rouges, Fêta, Carottes, Verdure.

### LE BAGEL TRUITE

Pain bagel artisanal, Ricotta aux herbes fraîches et citron,  
Truite fumée française, Concombres, Carottes, Verdure, Pickles.

### FOCACCIA VÉGANE

Focaccia maison, Houmous maison, Légumes de saison rôtis,  
Noisettes torréfiées, Basilic.  
(Supplément fête + 2 €)

### TARTE D'ÉTÉ SALÉE

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

**SUR PLACE**      **À EMPORTER**

**15,50 €**      **14,00 €**

**17,00 €**      **15,50 €**

**7,00 €**      **5,50 €**

**9,50 €**      **6,50 €**

**11,50 €**      **8,50 €**

**11,00 €**      **8,00 €**

**9,50 €**      **6,50 €**

**POSSIBILITÉ DE FAIRE TOASTER LE BAGEL, LA FOCACCIA OU LA TARTE.**

## LA FORMULE DU MINOT : 12 €

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

Sirap 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 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

---

## LES BURGERS

Accompagnés d'une portion de pommes de terre grenaille.

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

Pain burger artisanal, Viande hachée française, Bacon grillé, Sauce Déli Schuss, Tomates confites, Courgettes grillées, Cornichons, Verdure.

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

Pain burger artisanal, Galette végane maison (Quinoa, Pois chiche, Moutarde), Mayonnaise végane, Chou rouge, Aubergines, Confit d'oignon, Pickles d'oignons rouges, Verdure.

BOL DE SALADE VERTE

+ 4€

PAIN SANS GLUTEN

+ 1€

PAIN VEGAN MAISON

+ 1€

SUPPLÉMENT STEAK HACHÉ

+ 5€

SUPPLÉMENT GALETTE VEGAN

+ 3€

---

## 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   

SUPPLÉMENT MAYONNAISE VEGAN + 0,60 €   

SUR PLACE

À EMPORTER

18,00 €

15,50 €

19,00 €

16,00 €

19,00 €

17,00 €

17,50 €

15,50 €

13,50€

11,00 €

16,50 €

14,00 €

5,00 €

4,00 €

# 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 €

AFFOGATO : 8 €

**EXPRESSO** 2,00€

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

**DOUBLE EXPRESSO** 3,60€

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

**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** 2,50€

Un café tendre, le bébé du cappuccino !

**CAFÉ FILTRE** 3,00€

Une tasse fruitée, douce et chaleureuse.

**CAFÉ FRAPPÉ** 4,00€

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

## LES BOISSONS LACTÉES

**CAPPUCCINO** 4,00€

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

**Babyccino** : Pour faire comme les grands 2,50€

**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 !

**CHAÏ LATTE (DIRTY CHAÏ +1€)** 4,50€

Légèrement épicée, ce Chaï offre une boisson délicieusement énergisante.

**CHOCO CHAÏ** 5,00€

Un chaï gourmand au chocolat.

**LÈ RÈNA 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 !

**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 enfant** : Pour faire comme les grands 3,50€

**CHOCOLAT VIENNOIS** 5,00€

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

**MATCHA PREMIUM JAPON** 5,00€

**PUMPKIN SPICE LATTE** 4,50€

**UBE LATTE** 6,00€

**CHOCO-CHÂTAIGNE** 8,00€

Un chocolat chaud à la liqueur de 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 €  
VERSION CHICORÉE (SANS CAFÉINE) : + 0,50 € / SHOT D'ESPRESSO + 1,00€

## 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)*

**JARDIN BLEU** *Thés noir, Rhubarbe, Fraise des Bois,  
Pétales de fleur.*

### DAMMANN (EN VRAC)

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

**CAPPUCCINO** *Thé noir, Morceaux de cacao, Nougatine,  
Pépète 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

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!*

### CITRONNADE MAISON

4,50€

*Citron, Gingembre, Cassonade.*

### THÉ GLACÉ MAISON

4,00€

### YAUTE TONIC

4,00€

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

### YAUTE COLA

4,00€

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

### YAUTE MATÉ

4,00€

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

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

### EAU PÉTILLANTE SODA STREAM

50CL : 2,00€  
1L : 3,00€

### THÉ GLACÉ VEYRAT

4,00€

*Rafraîchissant, doux et fruité.*

### LIMONADE VEYRAT

4,00€

*Boisson pétillante, au léger goût citronné.*

### GINGERBEER VEYRAT

4,50€

*Peu sucré, piquant assez puissant et persistant, désaltérant.*

### KOMBUCHA

5,00€

*Thé fermenté pétillant, légèrement acidulé, peu sucré.*

### ORANGEADE

3,60€

### P'TIT JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS 15CL : 3,00€

### NECTAR DE FRUIT ALAIN MILLIAT

4,70€

*Pêche, Poire, Pomme, Abricot, tomate.*

## CIDRE DES PENTES

### BIMBAMBOUM - 33 CL

4,50€

*Un cidre structuré avec une finale vive et tonique. Tout en fraîcheur !*

### 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.*

### POIRASOL - 75 CL

12,50€

*Cidre de poire issues de variétés centenaires de la région. Une aromatique délicate et rafraîchissante.*

# LES VINS

## SÉLECTION DE VINS AU VERRE - 5,00 €

Blanc / Rouge / Rosé

## LES BIÈRES PRESSIONS

### BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT

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

	LE DEMI	33CL	LA PINTÉ
OURS BLONDE	4,00€	5,00€	7,50€
OURS BLANCHE	4,50€	5,50€	8,00€
OURS ROUSSE IPA	4,50€	5,50€	8,00€

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

## LES BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

### BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT

OURS BLONDE VERVEINE 5,50€

### BIÈRES DE LA BRASSERIE DES GORGES

AMBRÉE CHÂTAIGNE ET GENTIANE DE PROVENCE 6,00€

BLANCHE CITRON BERGAMOTE DE LA CÔTE D'AZUR

6,00€

BIÈRE JADE SANS GLUTEN 25 CL

3,50€

BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL BRASSEURS SAVOYARDS

4,00€

## 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)

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

9,50€

## ON PROPOSE AUSSI...

RICARD OU PASTIS BARDOUIN (4 CL) - MARTINI (5 CL) - SUZE (5 CL) - BLANC CRÈME (12CL)	5,00€
GÉNÉPI - LIMONCELLO (4 CL)	6,00€
JET 27 - GIN (4 CL)	7,00€
KIR PROSSECO (12 CL) - JACK DANIEL'S (4 CL)	9,00€
CHARTREUSE VERTE (4 CL) - WHISKY CHÂTAIGNE (4 CL)	10,00€
SUPLÉMENT JUS OU SODA 🍷	1,00€
SUPLÉMENT SIROP	0,50€

NOUS AVONS UNE LISTE NON EXHAUSTIVE D'ALCOOLS À VOUS PROPOSER,  
N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS !

## PLANCHES APÉRO

DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE

POUR 2 PERSONNES

<b>PLANCHE DU JOUR</b>	9,00€
<i>Jambon de pays, Comté doux, Cornichons et Pickles.</i>	
<b>HOUMOUS MAISON</b> 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)	8,00€
<i>Purée de pois chiche, Cumin et Tahini, Servie avec sa focaccia, à partager... et vegan.</i>	
<b>RICOTTA CITRON ET HERBES AROMATIQUES</b> 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)	9,00€
<i>Servie avec sa focaccia, à partager !</i>	
SUPLÉMENT PAIN SANS GLUTEN 🍷	+ 1,00€

## GAUFRES

DE 14H À 18H30

### SALÉES

<b>LA TRUITE</b>	9,00€
<i>Truite fumée, Crème de ricotta, Zestes de citron, Herbes fraîches.</i>	

### SUCRÉES

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

# LES GLACES MÖVENPICK

Les glaces Mövenpick sont élaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, pour une expérience Alpine inoubliable. La crème de haute qualité provient de fermes 100% familiales, situées au cœur des montagnes Suisses.

## LES CRÈMES GLACÉES

CHOCOLAT SUISSE  
VANILLA DREAM  
CARMELITA  
EXPRESSO CROQUANT  
PISTACHE  
STRACCIATELA  
FRAISE  
CHEESE CAKE MYRTILLE  
BANOFFEE \*

## LES SORBETS

ABRICOT  
FRAMBOISE  
LEMON AND LIME  
CASSIS  
LAIT D'AMANDE VÉGÉTAL \*

\*Parfums hors gamme Mövenpick.

## TARIFS DES GLACES

<b>1 BOULE</b>	<b>3,50€</b>
<b>2 BOULES</b>	<b>6,20€</b>
<b>3 BOULES</b>	<b>8,50€</b>

### SUPPLÉMENTS :

#### TOPPING

Éclat de caramel, Amande effilées grillées, Crousti'choc 3 chocolats, Granola sucré, Pralin.

#### COUVERTURE

Chantilly, Coulis de chocolat noir 50%, Caramel au beurre salé maison.

### COUPES GLACÉES :

#### L'ARAVIS

Sorbet chocolat, Glace pistache, Chantilly, Coulis de chocolat noir, Bouchée de gâteau Aravis, Pralin.

#### CHAT PERCHÉ

Glace à la fraise, Sorbet abricot, Sorbet framboise, Chantilly, Langue de chat, Granola sucré maison.

#### AFFOGATO

Boule vanille, Double espresso, Chantilly, Coulis de chocolat noir.

### COMPOSEZ VOTRE COUPE PERSONNALISÉE !

(3 boules au choix + 1 couverture + 1 topping)

**0,50€**

**1,00€**

**9,50€**

**10,50€**

**8,00€**

**9,50€**



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