

Déjeuner de 12h00 à 15h00

LES SALADES BOWL

La scandinave	15.00
Quinoa, maïs, tomate, sucrine ciselée, mozzarella, saumon fumé, concombre, citronnelle et mélisse	
L'alpine	15.00
Quinoa, melon, pastèque, jambon de Savoie, sucrine ciselée, fraise, tomate et menthe	
La veggie	11.00
Quinoa, concombre, maïs, carotte râpée, sucrine ciselée, tomate et basilic	

LES PLATS

Steak de thon façon thai et wok de légumes	19.00
Burger Trésoms XXL et frites fraîches	18.00
Penne rigate copeaux de légumes, pistou et tomate	16.00
Penne rigate gambas, pistou et tomate	18.00

LES GOURMANDISES

Soupe de fraises et fraises confites	7.00
Ile flottante et coulis passion	7.00
Tarte aux fruits du jour	7.00

Encas 15h00 à 17h00

LES SALADES BOWL

LA BROCHETTE DE FRUITS 9€

COUPE DE GLACE DES ALPES 9€

Bar à tapas de 18h00 à 19h30

DU BOUT DES DOIGTS...

Foie gras mi-cuit maison et pain toasté	13.00
Jambon de Savoie, pain tomaté et aillé	13.00
Dips, écrevisses et Sérac	13.00

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. »

NOS VINS COUP DE COEUR

	75 cl
IGP Pays d'Oc « Clacson » Blanc - Laurent Miquel	29.00
Côtes de Provence « Lou Peyrassol »	32.00
IGP Pays d'Oc « Clacson » Rouge - Laurent Miquel	29.00

LES VINS AU VERRE

	10 cl
LES BLANCS	
Chignin Vieilles Vignes – A & M Quénard	6.00
IGP Pays d'Oc « Clacson » Blanc -	7.00
Rousette de Savoie « Monterminod » - Domaine Bouvet	8.00
Chablis « Domaine de la Mandelière »	10.00
Sancerre « La Poussie »	12.00

LES ROSÉS

Côtes de Provence « Lou Peyrassol »	8.00
Coteaux d'Aix La Source – Château Vignelaure	8.00

LES ROUGES

IGP Pays d'Oc « Clacson » Rouge -	7.00
Chignin Mondeuse Vieilles Vignes – A & M Quénard	8.00
Corbières « Les Jumelles » Château de Luc bio	8.00
Saint-Joseph « Les Capelets » Pierre Amadiou	10.00
Sancerre « La Poussie »	12.00

N'hésitez pas à demander notre carte des vins pour un plus grand choix de bouteilles et de choix au verre.

LES BIERES

Soif d'authenticité ? Vous allez être servis avec nos bières des Brasseurs Savoyards ! Créativité, brassage traditionnel, respect du terroir, utilisation de **produits 100% bio** et d'eau des Alpes

BOUTEILLES :

Brasseurs Savoyards Triple 33 cl **10.00**
(Amertume houblonnée qui se développe progressivement en un caractère fruité 9°)

Brasseurs Savoyards IPA 33 cl **10.00**
(Légère en première intention, délicats arômes «herbals» et résineux 6,3 °)

Brasseurs Savoyards APA 33 cl **10.00**
(L'esprit West Coast des 80's avec des notes agrumes, fruits exotiques, 6,3 °)

Brasseurs Savoyards Blanche 33 cl **10.00**
(Une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge 5°)

PRESSIONS :

Bière pression Edelweiss Blanche 33 cl **7.00**
(fleurie, épicée, légère acidité)

Bière pression Affligem Blonde 33 cl **7.00**
(douce et fruitée)

LES COCKTAILS

Mojito (Classique, Framboise ou Passion)	19.00
<i>Rhum, Citron vert, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse Sucre de Canne / Pulpe de fruits</i>	
Spritz	19.00
<i>Apérol, Eau Gazeuse, Prosecco, Orange</i>	
Caipirinha	19.00
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre de Canne</i>	
Cocktail Inspiration du Barman	19.00
<i>Laissez-vous inspirer...</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	9.00
Colomb spécial	9.00
Milkshake du moment	11.00
Smoothie du moment	11.00
Mocktail inspiration du barman	11.00

LES SOFTS

Badoit Rouge	33 cl	4.00
Granité du moment	20 cl	4.00
Perrier	33 cl	7.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	6.00
Jus de Monsieur Bunaz (Pommes-Poires ou Pommes-Framboises)	25 cl	6.00
Nectar de fruits Alain Milliat (Fraise, Abricot, Mangue, Pêche Blanche)	33 cl	10.00
Fruits pressés (orange, citron)	25 cl	10.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	5.00

AUTHENTIQUE CUISINE MOBILE

L'ATELIER
by LES TRÉSOMS



LE FOOD
TRUCK
By les Trésoms

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
de vous recevoir pour un moment
estival et convivial
dans notre FOOD TRUCK.
Accrochez vos ceintures !

Ouvert tous les jours
Au déjeuner de 12h00 à 15h00
Encas de 15h00 à 17h00
Bar à tapas de 18h00 à 19h30