



LE QUAI NUMERO 10

Niché entre lac & montagne, le Quai numéro 10 est un restaurant familial qui a, à cœur, de proposer des produits essentiellement locaux et artisanaux de façon à faire découvrir à nos clients notre savoir-faire régional, de privilégier des circuits courts ainsi que de soutenir notre économie locale.

En ce sens, nos cidres, nos bières, notre café, nos fromages et produits de matières premières viennent de petits producteurs locaux qui travaillent avec passion les produits de notre région. Aussi, nos farines de sarrasin et de froment sont des farines BIO réalisées à la meule dans un petit village en Bretagne, notre farine de sarrasin est naturellement sans gluten.

Nos galettes et nos crêpes sont réalisées à la minute par nos crêpiers et sont composées exclusivement de produit frais et maison tout comme nos spécialités savoyardes.

Les rencontres avec nos clients nous sont précieuses, vous venez parfois de différentes régions ou même de différents pays, ces échanges nous nourrissent et deviennent notre moteur pour vous proposer chaque jour le meilleur. L'idée que vous passiez un agréable moment avec les vôtres au sein de notre établissement nous anime et c'est ce pourquoi nous travaillons avec passion.

Nous espérons alors que vous apprécierez votre moment passé au sein de notre établissement.

L'équipe du Quai numéro 10



ENTRÉES À PARTAGER

Sharing plates

SAUCISSON DE SAVOIE ENTIER	11€50
PLANCHE DE DEGUSTATION	22€50
Jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, jambon blanc 3 noix, tomme de Savoie, reblochon <i>Local plate - dry ham, white ham, tomme de Savoie cheese, reblochon cheese</i>	
PLANCHE SAVOYARDE	22€50
Saucisson entier, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, tomme de Savoie, terrine <i>Savoie plate - saucisson, dry ham, tomme de Savoie cheese, local terrine</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE	15€80
1/4 reblochon, tomme de Savoie, beurre salé <i>Cheese plate - 1/4 of reblochon cheese, tomme de Savoie cheese, salted butter</i>	

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Nos spécialités savoyardes sont réalisées maison, à partir de produits locaux
Our Savoie specialties are homemade from local products

TARTIFLETTE accompagnée de salade (GF)	19€90
Pommes de Terre à la crème, oignons, lardons, reblochon gratiné <i>Potatoes, onions, bacon, melted reblochon cheese and cream served with salad</i>	
CROZIFLETTE accompagnée de salade	21€90
Crozets de Savoie à la crème, oignons, lardons, reblochon gratiné <i>Local noodles, onions, bacon, melted reblochon cheese on top served with salad</i>	
ASSIETTE SAVOYARDE accompagnée de salade (GF)	19€90
Gratin dauphinois au reblochon, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage <i>Potatoes gratin with melted reblochon cheese on top, dry ham on the side, served with salad</i>	
FONDANT DU VAL D'ARLY accompagné de salade (GF)	21€90
Val d'Arly dans sa boîte chaude, vin blanc et ail, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, pommes de terre <i>Local melted cheese with garlic and white wine, dry ham and potatoes on the side, served with salad</i>	
GRATIN SAVOYARD accompagné de salade	21€90
Gratin de pommes de terre, diot revenu dans du vin blanc et des oignons, emmental râpé <i>Potatoes gratin, local sausage, white wine and onion sauce, emmental cheese on top, served with salad</i>	
PANE SAVOYARD accompagné de salade	21€90
1/2 Reblochon pané chaud, pommes de terre au four et jambon cru de Savoie 18 mois d'affinage <i>Half of reblochon cheese, potatoes and dry ham on the side, served with salad</i>	
LE CHEVRE FONDANT	21€90
Fromage de chèvre dans sa boîte de 120g, miel et noix, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, tranches de pain complet toastées à l'huile d'olive et herbe de provence, salade, tomate <i>Melting local goat cheese with honey and nuts, dry ham, toasted bread infused by olive oil and herbs, salad, tomatoes</i>	

SALADES REPAS

Meal salads

MIXTE (GF)	13€50
Salade, tomates, oignons rouges frais, parmesan	
<i>Green salad, tomatoes, red onions, parmesan</i>	
GAULOISE	16€50
Salade, tomates, croutons, émincé de suprême de poulet fermier, parmesan	
<i>Green salad, tomatoes, grilled chicken breast, croûtons, parmesan</i>	
BERGERE	17€50
Salade, tomates, jambon blanc 3 noix, noix, toast de chèvre chaud	
<i>Green salad, tomatoes, ham, goat cheese toasts, nuts</i>	
LYONNAISE (GF)	16€50
Salade, tomates, lardons, croutons, œuf poché	
<i>Green salad, tomatoes, bacon, croutons, poached egg</i>	
ALPAGE	17€50
Salade, tomates, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, pommes de terre, toast de reblochon, oignons	
<i>Green salad, tomatoes, dry local ham, potatoes, reblochon cheese toasts, onions</i>	

OMELETTES

Nos omelettes sont réalisées avec des œufs de poules élevées en plein air
Our omelettes are made with red label free-range eggs from free-range hens

NATURE accompagnée de salade (GF)	15€50
<i>Plain omelette served with salad</i>	
REBLOCHON accompagnée de salade (GF)	16€70
<i>Reblochon cheese omelette served with salad</i>	
JAMBON BLANC 3 NOIX & EMMENTAL accompagnée de salade (GF)	16€70
<i>Ham and cheese omelette served with salad</i>	

ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS

Sides

BOL DE GRATIN DAUPHINOIS AU REBLOCHON	9€90
<i>Potatoes gratin bowl with melted reblochon cheese on top</i>	

Chaque partage de plat ou de galette est facturé 2€00 / *Add 2€00 for extra if you share a meal*

GALETTES DE SARRASIN

Notre pâte est réalisée à base de farine de sarrasin bio sans gluten.
On peut retrouver de légère trace de gluten puisqu'elle est réalisée maison dans notre cuisine
mais il n'y a pas d'ingrédient contenant de gluten dans notre recette et aucun produits laitiers.

Toutes nos préparations sont réalisées maison.

NOS GALETTES PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES D'UN BOL DE SALADE À 2€90

Our dough is made from gluten-free organic buckwheat flour. All our savoury crepes are made with organic buckwheat flour, free range eggs and are gluten and wheat free. We can find some traces of gluten because it is homemade in our kitchen but there are no ingredients containing gluten in our recipe.

All our preparations are homemade.

OUR BUCKWHEAT CREPES CAN BE SERVED WITH A BOWL OF SALAD + 2,9€ EXTRA

BEURRE SALE (V/GF) <i>Salted butter</i>	7€50
EMMENTAL OU ŒUF OU JAMBON BLANC 3 NOIX (V/GF) <i>Emmental cheese or egg or white ham</i>	9€90
JAMBON BLANC 3 NOIX & EMMENTAL (GF) <i>White ham and emmental cheese</i>	10€50
JAMBON BLANC 3 NOIX & OEUF (GF) <i>White ham and egg</i>	10€50
CHEVRETTE (V/GF) Fromage de chèvre, miel, herbes de provence <i>Goat cheese, honey, provencal herbs</i>	13€90
TOURNETTE (GF) Reblochon et jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage <i>Reblochon cheese and dry ham</i>	14€90
COMPLETE (GF) Œuf, jambon blanc 3 noix, emmental <i>Egg, white ham, emmental cheese</i>	13€90
COMPLETE SAVOYARDE (GF) Oeuf, jambon blanc 3 noix, reblochon <i>Egg, white ham, reblochon cheese</i>	13€90
COMPLETE ARAVIS (GF) Oeuf, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, reblochon <i>Egg, dry local ham, reblochon cheese</i>	14€90
COMPLETE RACLETTE (GF) Œuf, jambon blanc 3 noix, raclette <i>Egg, white ham, raclette cheese</i>	13€90
MARAÎCHÈRE (V/GF) Fromage de chèvre, ratatouille maison, feuille de menthe fraîche <i>Goat cheese, vegetables ratatouille, mint</i>	14€90
VEGETARIENNE (V/GF) Œuf, emmental, champignons, ratatouille maison <i>Egg, emmental cheese, mushrooms, légumes ratatouille</i>	14€90

GALETTES DE SARRASIN

FORESTIERE	14€90
Œuf, émincé de suprême de poulet fermier, emmental, champignons en béchamel	
<i>Egg, cheese emmental, chicken, mushrooms with bechamel sauce</i>	
PARISIENNE	14€90
Œuf, jambon blanc 3 noix, emmental, champignons en béchamel	
<i>Egg, white ham, emmental cheese, mushrooms with bechamel sauce</i>	
POPEYE (GF)	13€80
Oeuf, chèvre, épinards à la crème	
<i>Spinach with cream, goat cheese, egg</i>	
MONTAGNARDE (GF)	14€90
Œuf, oignons, lardons, gratin dauphinois, reblochon	
<i>Egg, bacon, onions, potatoes, reblochon cheese</i>	
SEMNOZ (V/GF)	14€90
Œuf, gratin dauphinois, reblochon, oignons rouges frais	
<i>Egg, potatoes gratin, reblochon cheese, fresh red onions</i>	
THIOU (GF)	14€90
Jambon blanc 3 noix, raclette, gratin dauphinois à la crème	
<i>White ham, raclette cheese, potatoes</i>	
PROVENCALE (GF)	15€20
Œuf, emmental, jambon blanc 3 noix, ratatouille	
<i>Egg, emmental cheese, white ham, vegetables ratatouille</i>	
LA TRUFFE (V/GF)	16€70
emmental, gratin dauphinois à la truffe, salade	
<i>Emmental cheese, potatoes with cream and truffle oil, salad</i>	
NEW DELHI (GF)	16€70
Emincé de suprême poulet fermier, mozzarella, sauce crème curry, poivrons, oignons, sauce salsa, salade	
<i>Grilled chicken breast, curry sauce with cream, sweet pepper, onions, salsa sauce, green salad on top</i>	
TULUM (GF)	16€70
Émincé de suprême de poulet fermier, poivrons, oignons cuit, mozzarella, sauce salsa, guacamole	
<i>Grilled chicken breast, sweet pepper, onions, mozzarella, salsa sauce, guacamole</i>	
NORDIQUE (V/GF)	17€50
Saumon fumé BIO, gratin dauphinois, ciboulette, citron	
<i>Smoked organic salmon, potatoes gratin, chives</i>	
CHEVRE FEUILLE (GF)	17€50
Fromage de chèvre, miel de Savoie, jambon cru 16 mois d'affinage, salade	
<i>Goat cheese, dry ham, honey, salad on top</i>	
FROMAGERE (GF)	17€50
Raclette, emmental, reblochon, salade	
<i>Raclette cheese, emmental cheese, reblochon cheese, mesclun salad</i>	
1 supplément ingrédient / 1 Extra ingredient	2€50
Bol de gratin dauphinois au reblochon en accompagnement	9€90
<i>Potatoes gratin bowl with melted reblochon cheese on top</i>	
Bol de salade une personne / Salad bowl for one person	2€90

GF : Sans gluten / *Gluten Free*

V : Végétarien / *Vegetarian*

NOS BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso ou déca expresso	2€50	Café noisette ou Déca noisette	2€60
Café allongé	3€00	Double expresso lait	4€60
Double expresso	4€40	Double deca lait	4€60
Double décaféiné	4€40	Cappuccino	4€00
Chocolat chaud au lait	4€30	Lait chaud	3€50
Chocolat Viennois	5€30	Café Viennois	5€30
Mochaccino : Expresso, chocolat, mousse de lait	5€90	Grand Macchiato	4€50
Café Latté Parfumé : Sirop vanille, caramel, orgeat ou noisette	5€70	Chai Latte : Thé au lait aux épices et cannelle	5€20
Thé : Ceylan, Earl grey, Vert, Vert menthe, Fruits rouges	4€20	Thé au lait	4€30
Cannellino: Double expresso, chantilly, sauce chocolat, cannelle	5€30	Thé au citron	4€30
Affogato : 1 boule de glace vanille dans un expresso	5€90	Grog : Rhum, sucre de canne, citron	5€00
Ramoneur : Génépi, café, sucre de canne et chantilly	8€90	Irish : Whisky, café, sucre de canne et chantilly	8€90
Tisane : Verveine, tilleul, verveine menthe, tilleul menthe, camomille ou tisane du berger	4€80	Supplément lait végétal	1€00
		Supplément chantilly	1€90
Café gourmand : Assortiment de mignardises, accompagné d'un café (+1 € pour Thé ou Macchiato)			10€50

NOS CIDRES ARTISANAUX & BIO / ARTISANAL & ORGANIC CIDERS

Les cidres FILS DE POMME sont des créations 100% biologiques, produites en Normandie sans sucre, vegan et sans gluten. Grâce au travail minutieux de leurs artisans, les cidres confectionnés sont des produits de la plus haute qualité, ils ont ainsi été médaillés vice meilleur cidre au monde.

Organic creations produced in the north of France without sugar, vegan and gluten free. They have been awarded vice-best cidre in the world.

CIDRETTE 33CL

Cidre brut BIO «Le Sauvage»	7€00
Cidre rosé BIO «La Coquette» sureau & hibiscus	7€00
Cidre infusé Yuzu BIO «L'Audacieux»	7€00
Poiré BIO «L'Epatant»	7€20

CIDRE 75CL

Cidre brut BIO «Le Sauvage»	17€50
Cidre rosé BIO «La Coquette» sureau & hibiscus	17€00

NOS BOISSONS

Jus de pomme artisanal	5€50
Jus de pomme pétillant artisanal	6€50
Ice Tea pêche 25cl	4€50
Sirop à l'eau	3€40
Limonade artisanale BIO 33cl	4€50
Diabolo BIO 33cl	4€70
Jus de fruit artisanaux : orange, pêche de vignes, poire Williams, abricot Bergeron	5€50
Coca, Coca zéro bouteille en verre 33cl avec tranche ou sirop	5€20
Badoit rouge bouteille en verre 33cl avec tranche ou sirop	4€50
Orangina 25cl	4€70
Schweppes tonic 25cl	4€70
Lait froid nature ou avec sirop	3€60

Nos eaux minérales :

Evian 33cl : 4€50	Evian 1L : 6€80	Badoit 33cl : 4€50	Badoit 1L : 6€80
-------------------	-----------------	--------------------	------------------

NOS BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

Bières BRASSERIE ALPINE artisanales et locales BIO brassé à Moutier à l'eau des Alpes
Artisanal and local beer brewed in Moutier with Alps water from the brewery BRASSERIE ALPINE

Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 25cl	4€90
Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 33c	6€90
Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 50cl	8€90

NOS BIÈRES LOCALES EN BOUTEILLE

Bière LA MONTAGNARDE, micro-brasserie artisanale des Bauges, bières 100% naturelles
Artisanal and local beer from a micro brewery in Les Bauges, 100% natural product

La favorite : Blonde aux notes d'agrumes et douce amertume 33cl	7€20
L'indigène : Ambrée aux ingrédients 100% locaux bière douce et peu amère aux notes de caramel 33cl	7€20
La Fugace : IPA douce et aromatique aux houblons Pink Boots Blend 33cl	7€20
Bière du moment La Montagnarde	7€20

NOS APÉRITIFS / STARTER DRINK

Kir Breton : Cidre brut Les pentes avec une crème de cassis, mûre ou châtaigne	5€00
Kir : Vin blanc Seyssel avec une crème de cassis, mûre ou châtaigne	5€00
Pétillant : Seyssel vin de Savoie nature	5€80
Kir Pétillant : Seyssel vin de Savoie avec une crème de cassis, mûre ou châtaigne	6€00
Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto	5€00
Whisky 4cls J&B ou Jack Daniels	7€00
Apérol Savoyard : Apérol, vin blanc pétillant Seyssel, eau pétillante	9€80
Le Marquisat : Crème de pamplemousse, vin rosé, limonade	10€50

NOS LIQUEURS & NOS DIGESTIFS

Poire, Mirabelle, Rhum, Grand Marnier 4cls	7€90
Calvados, Chartreuse, Cognac, Armagnac, Cointreau 4cls	7€90
Get27, Malibu, Vodka, Gin, Tequila 4cls	7€90
Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Whisky avec jus ou soda 4cls	10€80
Le fameux Génépi du Père Mathieu 4cls	7€00

NOTRE CARTE DE VIN

NOS VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

	12,5cl	25cl	50cl
Rosé du moment (côte de provence)	6€90	12€20	18€00
Blanc du moment (Seyssel - Altesse vin local)	6€90	12€20	18€00
Rouge du moment (Brouilly beaujolais)	6€90	12€20	18€00

NOS VINS DE DÉGUSTATION AU VERRE / GLASS OF DEGUSTATION WINE

	12,5cl
Rosé : Le Fameux Minuty	9€00
Blanc : Le Petit Chablis Bourgogne	9€00
Blanc Sud Ouest : Gascogne Bio	9€00
Blanc de Savoie : Chignin Bergeron	9€00
Rouge : Vacqueyras Côtes du Rhône	9€00

LES VINS BLANCS DE LA RÉGION

	37,5cl	75cl
Apremont A.O.C	17€50	26€50
Seyssel (cépage Altesse) A.O.C	18€50	35€00
Chignin Bergeron		43€00

LES VINS ROUGES DE LA RÉGION

	37,5cl	75cl
Mondeuse A.O.C (Cru de chautagne)	16€50	25€50
Pinot noir de savoie	19€50	29€50

LES VINS PÉTILLANTS DE LA RÉGION (Blanc, méthode champenoise)

	75cl
Vin pétillant Seyssel (Maison Goux)	35€00

LE BOURGOGNE (Rouge)

	75cl
Pinot noir André Ducal	34€50

LES VALLÉES DE LOIRE

	75cl
Sancerre rouge AOC	44€50
Sancerre blanc AOC	44€50

LE VIN DE BORDEAUX (Rouge)

	37,5cl	75cl
La Croix Saint roc 'vin de saint Emilion'	19€80	33€50
Gamay rosé (vin local)	19€50	
Gascogne (vin moelleux du sud ouest) Pajot Le noisette		44€00

LES VINS DE CÔTE DE PROVENCE (Rosé)

	37,5cl	75cl
Golf de Saint-Tropez	18€50	35€50
Minuty AOC		44€00

CRÊPES DE FROMENT

Notre pâte est réalisée à base de farine de froment BIO et d'œufs de poule élevées en plein air.
Nous utilisons du beurre de baratte pour toutes nos crêpes. **Toutes nos préparations sont réalisées maison.**
TOUTES NOS CRÊPES SONT RÉALISABLES SUR SARRASIN ENTRAINANT UN SUPPLÉMENT DE 1€80

Our sweet crepes are made with plain organic flour and free range eggs. We use artisanal butter for our crepes.
All our preparations are homemade.

IF YOU PREFER YOUR SWEET CREPE WITH BUCKWHEAT FLOUR JUST LET US KNOW WHEN YOU ORDER +1.8€ EXTRA

BEURRE	<i>Artisanal Butter</i>	3€90
BEURRE SUCRE BLANC OU SUCRE ROUX	<i>Butter, white or brown sugar</i>	4€90
CANELLA	Beurre, cannelle, sucre / <i>Butter, cinnamon, sugar</i>	5€20
CITRON	Beurre, 1/2 citron, sucre / <i>Butter, sugar, lemon juice</i>	5€20
CITRONETTE	Crème de citron maison / <i>Homemade lemon cream</i>	6€40
CONFITURE	Confiture artisanale de Savoie du moment / <i>Local seasonal jam</i>	5€50
MIEL DE SAVOIE	<i>Local honey</i>	6€00
MIEL CITRON	<i>Local honey, lemon</i>	6€50
NID D'ABEILLE	Miel de Savoie, amandes grillées / <i>Local honey, roasted almonds</i>	8€40
MARRONNIERE	Crème de marron Faugier / <i>Chestnut cream</i>	6€30
MYRTILLE	Confit de myrtilles maison / <i>Blueberries compote</i>	6€00
NUTELLA		5€90
NOCCIOLATA	<i>Organic nuts chocolate</i>	6€50
BANANELLA	Banane, nutella / <i>Slice of bananas, nutella</i>	8€20
ENVOUTEUSE	Crème fouettée, nutella / <i>Whipped cream, nutella</i>	7€60

CRÊPES AU CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

Caramel sans lait et crème. *Our crêpes with our homemade salted caramel without milk and cream.*

CARAMEL		6€00
AMANDE CARAMEL	<i>Caramel, roasted almonds</i>	7€00
POMME	Caramel, pommes au four / <i>Caramel, baked apples</i>	9€50
POMME CHANTILLY	Caramel, pommes au four, crème fouettée / <i>Caramel, baked apples, whipped cream</i>	10€90
CARAMELO	Caramel, glace vanille / <i>Caramel, vanilla ice cream</i>	8€50
TATIN	Caramel, pommes au four, glace vanille / <i>Caramel, baked apples, vanilla ice-cream</i>	11€50
MOON	Banane, caramel, glace vanille, amandes grillées / <i>Bananas, caramel, vanilla ice cream, roasted almonds</i>	11€00

CRÊPES FLAMBÉES

The flambéed crepes

GRAND MARNIER, COINTREAU, RHUM OU CALVADOS		7€80
TATIN FLAMBÉE	Pommes au four, caramel beurre salé maison, calvados flambé <i>Baked apples, salted home made caramel sauce, flambé calvados</i>	12€80
ANTILLAISE	Bananes, glace rhum raisin, rhum flambé / <i>Rhum raisin ice cream, bananas, flambé Rhum</i>	12€80

CRÊPES AU CHOCOLAT MAISON

Our crêpes with our homemade chocolate sauce

FIESTA	Nappage chocolat fondant / <i>Melting chocolate sauce</i>	5€70
CREOLE	Banane, nappage chocolat fondant / <i>Melting chocolate sauce, slice of bananas</i>	7€90
CHARMEUSE	Nappage chocolat fondant, crème fouettée / <i>Melting chocolate sauce, whipped cream</i>	7€30
GOURMANDE	Banane, coco râpée, nappage chocolat fondant <i>Melting chocolate sauce, slice of bananas, coconuts</i>	8€10
BLANCHE	Cacahuètes caramélisées, nappage chocolat fondant, crème fouettée <i>Melting chocolate sauce, caramelized peanuts, whipped cream</i>	8€10
ALASKA	Nappage chocolat fondant, glace vanille / <i>Melting chocolate sauce, vanilla ice cream</i>	8€50
AFTER EIGHT	Nappage chocolat fondant, glace menthe chocolat <i>Melting chocolate sauce, chocolat mint ice cream</i>	8€50
COCO	Nappage chocolat fondant, coco rapée, glace coco <i>Melting chocolate sauce, coconuts, coconuts ice cream</i>	9€40
FONDANTE	Glace noisette, nappage chocolat fondant, cacahuètes caramélisées <i>Nuts ice cream, melting chocolate sauce, caramelized peanut</i>	9€90
PISTE BLANCHE	banane, coco râpée, nappage chocolat fondant, glace coco <i>Melting chocolate sauce, slice of bananas, coconuts, coconuts ice-cream</i>	10€70
CHOCOCARA	nappage chocolat fondant, caramel beurre salé <i>Melting chocolate sauce, salted caramel</i>	7€30

LES SPÉCIALES GOURMANDS

SPE MARRON	Crème de marron Faugier, glace vanille, crème fouettée <i>Chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream</i>	9€90
SPE CARMEL	Caramel beurre salé, glace caramel beurre salé, crème fouettée <i>Salted caramel, caramel ice cream, whipped cream</i>	10€30
SPE MYRTILLE	Confit de myrtille, glace myrtille, crème fouettée <i>Blueberries compote, blueberry ice cream, whipped cream</i>	10€30
SPE CITRON	Crème de citron maison, sorbet citron, crème fouettée <i>Homemade lemon cream, lemon sorbet, whipped cream</i>	11€50
SPE POMME	Pommes au four, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée <i>Caramel, baked apples, vanilla ice-cream, whipped cream</i>	12€80
CHAUSSEON FRUITE MYRTILLE OU POMME CANNELLE	Deux crêpes beurre sucre fourrées myrtille OU pomme cannelle en chausson, crème fouettée <i>Two sugar crêpes with blueberries compote OR apples with cinnamon, whipped cream</i>	12€80

Supplément ingrédient / *1 Extra Ingredient* 1€90

Supplément chantilly / *Extra whipped cream* 1€90

Supplément glace / *Extra Ice cream* 3€00

NOS COUPES GLACÉES

Glaces artisanales et locales. *Artisanal ice cream*

LES CLASSIQUES

CAFE LIEGEOIS 2 boules de glace café, une boule de glace vanille, café expresso, crème fouettée <i>Coffee and vanilla ice cream, coffee expresso, whipped cream</i>	9€30
CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules de glace chocolat, une boule de glace vanille, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9€30
DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, chocolat fondant maison, meringue, crème fouettée <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue, whipped cream</i>	9€50
LA GENEPI 3 boules de sorbet génépi, alcool Génépi / <i>Local Génépi ice cream, Génépi alcohol</i>	9€50
LA COLONEL 3 boules de sorbet citron, alcool vodka / <i>Lemon ice cream, Vodka alcohol</i>	9€50
LA BANANA SPLIT 1 boule de glace vanille, une chocolat, une fraise, fruit banane, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Vanilla, chocolat, and strawberry ice cream, hot chocolate sauce, slice of bananas, whipped cream</i>	9€50
LA DIJONAISE 1 boule de glace vanille, deux boules de glaces myrtille, crème de cassis, crème fouettée <i>Vanilla and Blueberry ice cream with the blackcurrant liqueur, whipped cream</i>	9€50

LES QUAI NUMÉRO 10 SIGNATURES

LA CRAQUANTE 2 boules de glace noisette, une boule vanille, nutella fondant, crème fouettée <i>Chocolat and hazelnut ice cream, vanilla ice cream, meltin nutella, whipped cream</i>	10€50
LA BOUNTY 1 boule de glace coco, une caramel beurre salé, une vanille, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Coconuts, caramel and vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	10€50
LA FRUIT ROUGES 1 boule vanille, 1 boule framboise, 1 boule myrtille, confit de myrtille maison, meringue, crème fouettée <i>vanilla, raspberry and blueberry ice cream, homemade blueberry confit, meringue, whipped cream</i>	11€50
LA MINT 2 boules de glace menthe chocolat, une chocolat, chocolat fondant maison, crème fouettée <i>Chocolat and mint chocolate ice cream, hot chocolat sauce, whipped cream</i>	9€50
LA MONT BLANC 3 boules de glace vanille, chocolat fondant maison, crème de marron Faugier, crème fouettée <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chestnut cream, whipped cream</i>	10€50
LA QUAI N°10 3 boules de glace vanille, pomme au four, caramel beurre salé maison, crème fouettée <i>Vanilla and apples ice cream, baked apple, homemade salted caramel, whipped cream</i>	11€50

NOS PARFUMS AU CHOIX

Crème glacée :

Café, vanille, chocolat, fraise, coco, caramel beurre salé, rhum raisin, menthe chocolat, noisette, génépi

Sorbet : Framboise, citron, myrtille, banane

Coupe Solo (1 boule) : 4€20
Coupe Trio (3 boules) : 7€80

Coupe Duo (2 boules) : 7€00
Supplément chantilly : 1€90

NOS BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso ou déca expresso	2€50	Café noisette ou Déca noisette	2€60
Café allongé	3€00	Double expresso lait	4€60
Double expresso	4€40	Double deca lait	4€60
Double décaféiné	4€40	Cappuccino	4€00
Chocolat chaud au lait	4€30	Lait chaud	3€50
Chocolat Viennois	5€30	Café Viennois	5€30
Mochaccino : Expresso, chocolat, mousse de lait	5€90	Grand Macchiato	4€50
Café Latté Parfumé : Sirop vanille, caramel, orgeat ou noisette	5€70	Chai Latte : Thé au lait aux épices et cannelle	5€20
Thé : Ceylan, Earl grey, Vert, Vert menthe, Fruits rouges	4€20	Thé au lait	4€30
Cannellino : Double expresso, chantilly, sauce chocolat, cannelle	5€30	Thé au citron	4€30
Affogato : 1 boule de glace vanille dans un expresso	5€90	Grog : Rhum, sucre de canne, citron	5€00
Ramoneur : Génépi, café, sucre de canne et chantilly	8€90	Irish : Whisky, café, sucre de canne et chantilly	8€90
Tisane : Verveine, tilleul, verveine menthe, tilleul menthe, camomille ou tisane du berger	4€80	Supplément lait végétal	1€00
		Supplément chantilly	1€90
Café gourmand : Assortiment de mignardises, accompagné d'un café (+1 € pour Thé ou Macchiato)			10€50

NOS CIDRES ARTISANAUX & BIO / ARTISANAL & ORGANIC CIDERS

Les cidres FILS DE POMME sont des créations 100% biologiques, produites en Normandie sans sucre, vegan et sans gluten. Grâce au travail minutieux de leurs artisans, les cidres confectionnés sont des produits de la plus haute qualité, ils ont ainsi été médaillés vice meilleur cidre au monde.

Organic creations produced in the north of France without sugar, vegan and gluten free. They have been awarded vice-best cidre in the world.

CIDRETTE 33CL

Cidre brut BIO «Le Sauvage»	7€00
Cidre rosé BIO «La Coquette» sureau & hibiscus	7€00
Cidre infusé Yuzu BIO «L'Audacieux»	7€00
Poiré BIO «L'Epatant»	7€20

CIDRE 75CL

Cidre brut BIO «Le Sauvage»	17€50
Cidre rosé BIO «La Coquette» sureau & hibiscus	17€00

NOS BOISSONS

Jus de pomme artisanal	5€50
Jus de pomme pétillant artisanal	6€50
Ice Tea pêche 25 cl	4€50
Sirop à l'eau	3€40
Limonade artisanale BIO 33cl	4€50
Diabolo BIO 33cl	4€70
Jus de fruit artisanaux : orange, pêche de vignes, poire Williams, abricot Bergeron	5€50
Coca, Coca zéro bouteille en verre 33cl avec tranche ou sirop	5€20
Badoit rouge bouteille en verre 33cl avec tranche ou sirop	4€50
Orangina 25cl	4€70
Schweppes tonic 25cl	4€70
Lait froid nature ou avec sirop	3€60
Nos eaux minérales :	
Evian 33cl : 4€50	Evian 1L : 6€80
Badoit 33cl : 4€50	Badoit 1L : 6€80

NOS BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

Bières BRASSERIE ALPINE artisanales et locales BIO brassé à Moutier à l'eau des Alpes
Artisanal and local beer brewed in Moutier with Alps water from the brewery BRASSERIE ALPINE

Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 25cl	4€90
Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 33c	6€90
Bière locale BRASSERIE ALPINE Blonde ou du moment 50cl	8€90

NOS BIÈRES LOCALES EN BOUTEILLE

Bière LA MONTAGNARDE, micro-brasserie artisanale des Bauges, bières 100% naturelles
Artisanal and local beer from a micro brewery in Les Bauges, 100% natural product

La favorite : Blonde aux notes d'agrumes et douce amertume 33cl	7€20
L'indigène : Ambrée aux ingrédients 100% locaux bière douce et peu amère aux notes de caramel 33cl	7€20
La Fugace : IPA douce et aromatique aux houblons Pink Boots Blend 33cl	7€20
Bière du moment La Montagnarde	7€20