



TIME FESTER

Bar - Restaurant



Boissons

Sans Alcool

Eau plate / pétillante (50cl)	4,00 €
Eau plate / pétillante (1 litre)	7,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Iced Tea, Sprite, Perrier, Orangina (33cl)	4,00 €
Sirop à l'eau (30cl)	3,00 €
(Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Violette, Orgeat, Pêche)	
Diabolo	4,00 €
Jus de Fruit (25cl)	4,50 €
(Pomme, Ananas, Abricot, Ace, Tomate)	
Jus d'Orange pressé (25cl)	6,00 €
Tonic, Ginger Beer (20 cl)	4,50 €
Thé glacé maison (25 cl)	4,00 €

Apéritifs

Vin Chaud (12cl)	5,00 €
Ricard / Casanis (2cl)	3,00 €
Suze / Martini / Campari (6cl)	5,00 €
Kir vin blanc (12cl)	6,00 €

Cocktails

Aperol Spritz	8,00 €
Hugo Spritz	8,50 €
Campari Spritz	8,50 €
Mojito	9,00 €
Mojito Passion / Fruits Rouges	10,00 €
Moscow / London / Jamaican Mule	9,00 €
Negroni	10,00 €
Bloody Mary	10,00 €

Bières Pressions

	25cl	50cl
Wasteiner Blonde 4,8%	4,00 €	7,00 €
Konig Blanche 5,5%	4,50 €	8,50 €
IPA - Rye River 5,2%	4,50 €	8,50 €
Bière du moment	5,00 €	9,00 €
Panaché	4,00 €	7,00 €
Monaco	4,00 €	7,50 €
Sirop	+0,50 €	
Picon	+1,00 €	

Bières Bouteilles (33cl)

Desperados	6,00 €
Bière fruits rouges	6,00 €
Bière sans alcool	5,50 €

Kir pétillant (12cl)	7,00 €
Coupe de prosecco (12cl)	5,00 €
Coupe de champagne (12cl)	10,00 €

Caipirinha	9,00 €
Caipirinha Passion / Fruits Rouges	10,00 €
Porn Star Martini	11,00 €
Planteur (20cl)	8,00 €
Planteur (1 litre)	35,00 €
Virgin Mojito	7,00 €
Virgin Mojito Passion / Fruits rouges	8,00 €
Virgin Sunset	7,00 €

Planches

Planche Fromage	15,00 €
Planche Charcuterie	15,00 €
Planche Mixte	22,00 €

Salades

Salade César 20,00 €

Salade verte, Tomates cerises, Lard, Poulet pané, Parmesan, Croûtons, Œuf parfait, Câpres frites, Parmesan, Sauce César

Salade Norvégienne 20,00 €

Salade verte, Saumon fumé maison, Pickles d'Oignons, Croustons, Vinaigrette Citron

*Version plat + 9,00 €

Plats

Tartiflette 20,00 €

Pomme de terre, Oignons Confits, Lardons, Reblochon de Savoie, Crème

Menu enfants 14,00 € (jusqu'à 12 ans)

1 Sirop, Tenders de poulet

Viande de kebab ou P'tite Charcut servi avec Frites, Pâtes ou Salade

1 Boule de glace

Uniquement le soir

Raclette 26,00 €

Fromage à Raclette, Pommes de terre, Charcuterie, Cornichons, Salade verte

Fondue Savoyarde* 25,00 €

Comté, Abondance, Beaufort, Vin Blanc, Salade verte, Pain

Fondue Tire-Fesses* 25,00 €

Comté, Abondance, Munster, Vin Blanc, Salade verte, Pain

Petite assiette de charcuterie + 5,00 € / pers.

*Option cèpes + 5,00 € / pers.

Burgers

Burger Classique* 20,00 €

Pain maison, Steak haché (150g), Pickles d'Oignons, Tomates, Salade, Parmesan, Cheddar, Sauce Burger, Frites

Burger Italien* 22,00 €

Pain maison, Poulet pané, Pesto Vert Maison, Oignons pickles, Tomates, Salade, Parmesan, Frites

Burger Savoyard* 23,00 €

Pain maison, Steak haché (150g) Sauce fumée, Confit d'oignons, Oignons pickles, Galette de pomme de terre, Raclette, Frites

**Nappage Cheddar, Raclette
ou Munster + 5,00 €*



Pizzas

Margherita 12,00 €

Sauce Tomate, Fior di Latte, Origan

Reine 14,00 €

Sauce Tomate, Fior di Latte, Jambon, Champignons, Origan

Chèvre Miel 15,00 €

Base Crème, Fior di Latte, Chèvre, Miel, Noix

Diavola 15,00 €

Sauce Tomate, Fior di Latte, Chorizo, Jalapenos

Quatre Fromages 16,00 €

Base Crème, Fior di Latte, Gorgonzola, Chèvre, Parmesan

Italienne 16,50 €

Base Crème, Fior di Latte, Pesto, Poulet pané, Parmesan

Alsacienne 16,50 €

Base Crème, Fior di Latte, Lardons, Munster, Oignons

Norvégienne 17,00 €

Base Crème, Fior di Latte, Saumon fumé maison, Aneth

Savoyarde 17,00 €

Base Crème, Fior di Latte, Lardons, Pommes de Terre, Reblochon, Oignons

Crudo 18,00 €

Sauce Tomate, Fior di Latte, Jambon cru italien, Tomates cerises



Boissons Chaudes



Expresso, Café allongé, Déca, Ristretto, Noisette	2,00 €
Double Expresso	4,00 €
Cappuccino, Latte Macchiato	4,50 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Café Viennois /Chocolat Viennois	5,00 €
Supplément Marshmallow +1,00 €	
Thé / Infusion	3,50 €
Chai latte	4,50 €
Café frappé Vanille, Caramel ou Noisette	5,00 €

Boissons Gourmandes

Vin chaud	5,00 €
Grog	8,00 €
Irish Coffee	8,50 €
Bombardino	8,50 €
Chocolat chaud chantilly alcoolisé	8,50 €
Green chaud Chocolat, Chartreuse, Chantilly	8,50 €

Desserts

Crème brûlée 8,00 €

Tarte du jour 6,00 €

Fondant au chocolat maison *servi avec glace vanille* 8,00 €

Gaufre 5,50 €

Sucre glace / Nutella / Caramel / Crème de marrons / Confiture de Myrtille
supplément chantilly + 1,00 € / boule de glace +2,00 €

Planches gourmandes

Café / Déca gourmand 11,00 €

Thé / Infusion / cappuccino gourmand 12,00 €

Digestif gourmand 14,00 €

Génépi, Rhum à Zaza, Get 27, Limoncello, Amaretto, Crème pistache / Noisette,

Chartreuse gourmande / Champagne gourmand 17,00 €

Glaces

1 boule 3,00€

2 boules 5,00€

3 boules 7,00€

Parfums : Chocolat, Citron, Rhum raisin, Fraise, Passion, Café
Barbapapa, Caramel fleur de sel, Myrtille, Marron

Coupes Glacées

Coupes sans alcool

Dame blanche 9,00 €

Glace vanille, Chantilly, Coulis chocolat

Chocolat liégeois 9,00 €

Glace chocolat, Glace vanille, Chocolat chaud, Coulis de chocolat, Chantilly

Café liégeois 9,00 €

Glace café, Glace vanille, café, Coulis de chocolat, Chantilly

Coupe mont blanc 9,00 €

Glace vanille, Glace marrons, Crème de marrons, Chantilly

La sorbetière 9,00 €

Sorbet citron, Sorbet fraise, Sorbet passion, Coulis passion

Coupes alcoolisées

Colonel passionné 12,00 €

Sorbet citron, Sorbet passion, Vodka, Limoncello, Coulis passion

Lieutenant des Alpes 12,00 €

Sorbet myrtille, Sorbet citron, Génépi, Coulis myrtille

Capitaine Amaretto 12,00 €

Glace vanille, Glace marrons, Amaretto, Crème de marrons, Chantilly

Amiral noisette 12,00 €

Glace vanille, Glace chocolat, Crème de noisette, Coulis chocolat, Chantilly



Spiritueux (4cl)

Gin Tanqueray	7,00 €
Gin Mont Blanc	10,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Jameson	7,00 €
Rhum Havana 3	7,00 €
Rhum Havana Especial	7,00 €
Rhum Diplomatico	10,00€
Vodka Eristoff	6,00 €
Cognac Hennessy VSOP	9,00 €
Tequila Jose Cuervo	7,00 €
Jägermeister	7,00 €
Supplément Soda + 2,00 €	
Supplément Red Bull + 3,00 €	

Liqueurs / Digestifs (4cl)

Baileys, Get27, Limoncello, Amaretto	7,00 €
Crème de Pistache, Noisette locale	8,00 €
Eau de vie de Poire	7,00 €
Rhum à Zaza	7,00 €
Génépi	7,00 €
Chartreuse	8,50 €

Shots (2cl)

SHOTS CLASSIQUES 4,00 €

Vodka Sirop
Kiss Cool
Orgasme
Tequila Paf
Génépi

1 mètre 35,00 €

SHOTS CRÉATION 4,50 €

South Side
Madeleine
Baby Guinness
Biboune
Cerveille de Singe

1 mètre 40,00 €

Vins Blancs

Au verre

Nivéole 2024 Verre 5,00 € · 37,5 cl 14,00 € · 50 cl 19,00 € · Btl 26,00 €

Chardonnay – IGP Gard (Vistre)

Rond et souple, légèrement beurré, finale fruitée.

Cambos Moelleux 2023/24 Verre 5,50 € · 37,5 cl 15,00 € · 50 cl 21 € · Btl 29,00 €

Sud-Ouest – IGP

Doux, fruité, arômes de miel, pêche et abricot.

Apremont 2024 “Été Temps” Verre 6 € · 37,5 cl 17,00 € · 50 cl 23,00 € · Btl 32,00 €

AOP Vin de Savoie Apremont

Léger, sec et vif, notes d'agrumes et de pierre à fusil.

Roussette 2024 – Vullien Verre 6,50 € · 37,5 cl 19,00 € · 50 cl 25,00 € · Btl 33,00 €

AOP Roussette de Savoie

Sec et fruité, floral, notes d'amande et de poire.

Bouteilles

Chignin-Bergeron “Les Divolette” Vullien 2024 Bouteille 35,00 €

AOP Chignin-Bergeron (Savoie)

Sec, riche et aromatique, fruits exotiques et miel.

Petit Chablis 2024 Louis Moreau Bouteille 39,00 €

AOP Petit Chablis (Bourgogne)

Sec, minéral et tendu, typique du terroir chablisien.

Vins Rosés

La Nuit Tous les Chats sont Gris 2024 Verre 5,00 € · 37,5 cl 14 € · 50 cl 19,00 € · Btl 26,00 €

Rosé Chartreux – IGP Méditerranée

Léger, fruité, frais, parfait à l'apéritif.

Domaine du Rouet Rosé 2024 “MS” Verre 6,50 € · 37,5 cl 17 € · 50 cl 21,00 € · Btl 32,00 €

AOP Côtes de Provence

Sec, floral, élégant, avec des notes d'agrumes et de pêche blanche

Vins Rouges

Au verre

Côtes-du-Rhône 2024 “L'éclat” Verre 5,00 € · 37,5 cl 14,00 € · 50 cl 19,00 € · Btl 26,00 €
AOP Côtes-du-Rhône
Souple, fruité, tanins légers, belle fraîcheur.

Gamay 2023 – Vullien Verre 5,50 € · 37,5 cl 15,00 € · 50 cl 21,00 € · Btl 29,00 €
AOP Vin de Savoie
Léger, fruité, peu tannique, agréable à boire.

Ecceterra Rouge 2024 – Clos Roca (Bio) Verre 6,00 € · 37,5 cl 17,00 € · 50 cl 23,00 € · Btl 32,00 €
IGP Pays d'Oc
Structuré et équilibré, notes d'épices douces et de fruits noirs.

Mas Laval Rouge 2023 “Mas et Monts” Verre 6,5 € · 37,5 cl 19,00 € · 50 cl 25,00 € · Btl 33,00 €
AOP Languedoc
Rond et puissant, tanins présents, arômes de fruits rouges mûrs.

Bouteilles

Lancyre Rouge 2024 “Coste d'Aleynac” Bouteille 32,00 €
AOP Languedoc (Bio)
Corsé et tannique, arômes de garrigue et de cassis.

Vacqueyras 2022 “Ondines” Bouteille 34,00 €
AOP Vacqueyras (Bio)
Charpenté, riche, fruits noirs et poivre.

Châteauneuf-du-Pape 2021 – Mas Saint Louis Bouteille 55,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape
Puissant, complexe, épicé, longue finale.

Effervescents

Prosecco “Extra Dry” – Fiorelli Verre 5,00 € · Btl 26,00 €
DOC Prosecco (Italie)
Pétillant léger, fruité, légèrement doux.

Leblond Lenoir Brut – Champagne Verre 10,00 € · Btl 55,00 €
AOP Champagne
Sec, bulles fines et persistantes, belle longueur.