BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

EXPRESSO - RISTRETTO	2.00€
AMÉRICAIN	2.50€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAFÉ AU LAIT / MILK	3.50€
CAFÉ LATTE	4.50€
CAFÉ NOISETTE	2.50€
THÉ, INFUSION / TEA	3.50€
CAPPUCCINO	4.00€
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLAT	4.00€
CHOCOLAT VIENNOIS / WITH CREAM	5.00€
VIN CHAUD / HOT WINE	6.00€
CHAÏ LATTE	5.00€
LAIT D'OR	5.00€
IRISH COFFEE	10.00€
CHOCOLAT CHAUD ALCOOLISÉ RHUM / BAILEYS / GÉNÉPI	9.50€

FRAPPÉ + 2€ / LAIT D'AVOINE OAT MILK +1€

BIÈRES PRESSION
BEER

«CIMES» BLONDE 5.2% 25CL	4.00€
50CL	7.50€
«CIMES» IPA 5% 25CL	5.00€
50CL	9.50€
BIERES BOUTEILLES « IBEX » 33CL	6.50€
CIDRE « MAGNERS » 33CL	6.50€

BOISSONS FROIDES
COLD DRINKS

EAU MINÉRALE 50CL	3.50€
EAU MINÉRALE GAZEUSE 50CL	4.00€
SODAS COCA, COCA ZERO, ORANGINA, SPRITE, OASIS SCHWEPPES & AGRUMES, PERRIER	4.00€
THÉ GLACÉ BIO «LEAFWELL»	6.00€
JUS DE FRUITS ORANGE, POMME, ANANAS, FRAISE, ABRICOT, TOMATE ORANGE, APPLE, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT, TOMATO	5.00€
BIÈRE SANS ALCOOL	4.50€
GINGER BEER	5.00€
RED BULL	6.00€

VINS - WINES

GOOD MOOD IGP PAYS D'OC

VIN ROUGE - RED WINE
«CINSAULT 100%»

VIN ROSÉ - ROSE WINE
«CINSAULT ET MUSCAT»

VIN BLANC - WHITE WINE
«VIOGNIER ET SAUVIGNON»

VERRE DE VIN
GLASS OF WINE
5.00€

LA BOUTEILLE 75CL
THE BOTTLE 75CL
28.00€

COCKTAILS

MOJITO
9€

Rhum
Sucre
Eau pétillante
Menthe fraîche
Citron vert
Angostura

Rum
Sugar
Sparkling water
Fresh mint
Lime
Angostura

GIN TONIC
9€

Gin
Tonic

APEROL SPRITZ
9€

Prosecco
Apérol
Eau gazeuse

Prosecco
Apérol
Sparkling water

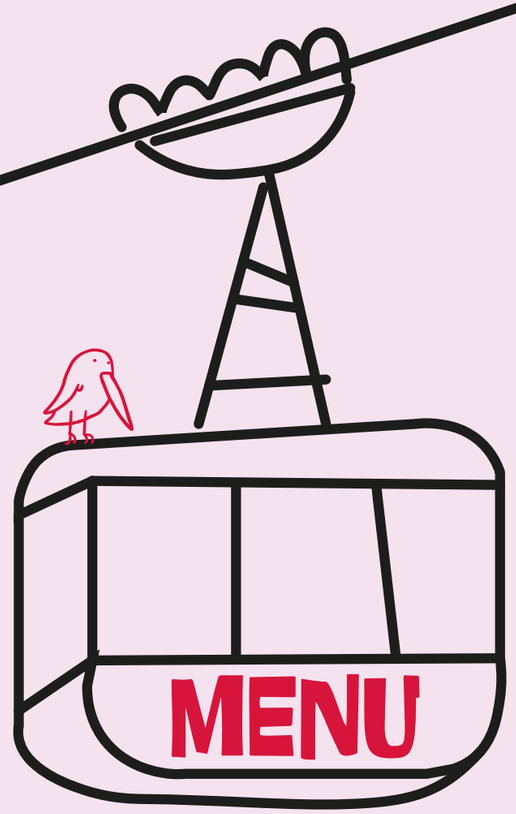
HUGO SPRITZ
9€

Liqueur de fleur de sureau
Prosecco
Eau gazeuse

Edelflower liquor
Prosecco
Sparkling water

TVA Boissons alcoolisées = 20% Boissons sans alcool = 10% Boissons sans alcool à emporter = 5.5%

SPOT CAFé
FOR SNOWBIRDER



TOUS LES JOURS - EVERY DAY
08H00-17H30
SERVICE AU BAR - SERVICE AT THE BAR

FAIT MAISON - HOMEMADE

SNACK

TENDERS + FRITES 16.00€
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES, PANURE CORNFLAKE + FRITES
CORNFLAKES CHICKEN + FRIES

FISH & CHIPS + FRITES 18.00€
FILETS DE CABILLAUD PANÉS, SAUCE TARTARE + FRITES
BREADED COD FILLETS, TARTARE SAUCE + FRIES

CROQUE SAVOYARD ♥ 9.00€
PAIN, JAMBON BLANC, TOMME DE SAVOIE, BÉCHAMEL AUX 3 FROMAGES, MOUTARDE À L'ANCIENNE
BREAD, HAM, TOMME DE SAVOIE CHEESE, THREE-CHEESE BÉCHAMEL SAUCE, WHOLEGRAIN MUSTARD

BAGELS ♥

TWIST 9.00€
JAMBON BLANC, BEURRE, COMTÉ
HAM, BUTTER, COMTE CHEESE

SAUMON-NOUS ! 11.00€
FROMAGE FRAIS, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, CITRON, CIBOULETTE
CREAM CHEESE, SMOKED SALMON, AVOCADO, LEMON, CHIVES

FOCACCIAS ♥

SPOTYLIANO 12.00€
PAIN À PIZZA, PESTO, MOZZARELLA, JAMBON CRU, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES
PIZZA BREAD, PESTO, MOZZARELLA, CURED HAM, SUN-DRIED TOMATOES, OLIVES

BLT 11.00€
FILETS DE POULET, BACON, SALADE, TOMATES, OIGNONS, MAYO
BACON, LETTUCE, TOMATOES, CHICKEN, ONIONS, MAYO

BURGERS

LE MENU BURGER
BURGER + FRITES + 1 BOISSON AU CHOIX
BURGER MENU : BURGER + FRITES + 1 DRINK OF YOUR CHOICE

	LE BURGER	LE MENU
GRAB BURGER VIANDE HACHÉE (150g)*, CHEDDAR, SAUCE BURGER *BEEF BURGER (150g)*, CHEDDAR, BURGER SAUCE*	14.00€	22.00€
SPOT BURGER VIANDE HACHÉE (150g)*, BACON, RACLETTE, OIGNONS CONFITS, SAUCE BURGER *BEEF BURGER (150g)*, BACON , RACLETTE CHEESE, CARAMELISED ONIONS, BURGER SAUCE*	16.00€	24.00€
CHOKO BURGER POULET PANÉ CORN FLAKES*, FROMAGE DE CHÈVRE, SAUCE CURRY *CORNFLAKES CHICKEN, GOAT'S CHEESE, CURRY SAUCE*	15.00€	23.00€

**Tous nos burgers sont servis dans un pain brioché, avec salade, tomate et oignons.*
All our burgers are served in a brioche bun, with salad, tomato and onions.

SOUPE DU JOUR ♥
SOUPE OF THE DAY
FROMAGE + PAIN
CHEESE + BREAD
13.00€

SIDES

FRITES
FRIES
5.50€

SALADE MÊLÉE
GREEN SALAD
4.50€

SALADES ♥

SPOT CÉSAR 18.00€
SALADE MÊLÉE & CROÛTONS, POULET PANÉ*, LARDONS, OEUFS DURS, TOMATES CERISES, PARMESAN, SAUCE CAESAR
MIXED SALAD & CROUTONS, CORNFLAKES CHICKEN, BACON, HARD-BOILED EGGS, CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE, CAESAR SAUCE*

LA FALAFRESH 16.00€
SALADE,CHOUX ROUGES, CAROTTES, TOMATES CERISES, FALAFELS, OLIVES NOIRES, OIGNONS FRITS
SALAD, RED CABBAGE, CARROTS, CHERRY TOMATOES, FALAFELS, BLACK OLIVES, CRISPY ONIONS

FRIAND SAUCISSE

LE SAUSAGE ROLL ♥
PÂTE FEUILLETÉE, CHAIR À SAUCISSE MAISON
PUFF PASTRY, HOMEMADE SAUSAGE MEAT
7.00€

WRAP

LE VG ♥
FROMAGE FRAIS, CHOUX ROUGES, CAROTTES, PESTO, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES, FALAFELS
CREAM CHEESE, RED CABBAGE, CARROTS, PESTO, SUN-DRIED TOMATOES, OLIVES, FALAFELS
12.00€

MENU KIDS

TENDERS OU FISH + FRITES + SIROP
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES, PANURE CORNFLAKE OU FILET DE CABILLAUD PANÉ + FRITES + 1 SIROP AU CHOIX
CORNFLAKES CHICKEN OR FISH + FRIES + SYRUP
14.00€

LE COIN DES GOURMANDS

DESSERTS MAISON ♥ 7.00€
VOIR COMPTOIR - *SEE COUNTER*

COOKIE ♥ 5.00€

BARRE DE CÉRÉALES ♥ 5.00€

GAUFRES MAISON ♥

SUCRE GLACE 5.00€
WAFFLE WITH SUGAR

PÂTE À TARTINER / CARAMEL BEURRE SALÉ / FRAISE / CITRON / CHOCOLAT NOIR / MYRTILLE 6.00€
CHOCOLATE SPREAD / SALTED BUTTER CARAMEL / STRAWBERRY / LEMON / DARK CHOCOLATE / BLUEBERRY

SUPP. CHANTILLY 1.00€
CREAM SUPPLEMENT

VIENNOISERIES - PATISSERIES

CROISSANT	2.00€
PAIN AU CHOCOLAT	2.00€
MUFFINS	5.00€
DONUTS	4.00€

POUR LE GOÛTER
DE 15H À 17H30

GAUFRE AU CHOIX
1 BOISSON CHAUDE
WAFFLE + 1 HOT DRINK
9€

Prix TTC service compris - price including service, restauration = 10%, restauration à emporter = 5,5%

*VIANDE & POULET D'ORIGINE FRANCE I FRENCH MEAT & CHICKEN