

DINNER MENU

SUPER COMBO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

35€

YOU'RE OKAY COMBO

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN **OR** MAIN + DESSERT

28€

PLATS DE LA SEMAINE / DISHES OF THE WEEK

22€

01 ● MARDI / TUESDAY

Bourguignon, mousseline d'agria
*French beef stew "bourguignon",
mashed potatoes*

🌿 Risotto aux fèves
Fava bean risotto

02 ● MERCREDI / WEDNESDAY

Blanquette de veau à l'ancienne, riz
Veal French stew, with cream and veggies, rice

🌿 Curry de légumes, riz
Vegetables curry, rice

03 ● JEUDI / THURSDAY

Poulet rôti, légumes de saison
Roasted chicken, veggies

🌿 Aubergines à la parmigiana
Eggplant parmigiana

04 ● VENDREDI / FRIDAY

Burger Wanderlust
Frites fraîches ou salade
*Wanderlust beef burger
French fries / mixed greens salad*

🌿 Burger veggie
Frites fraîches / salade
*Veggie burger
French fries / mixed greens salad*

05 ● SAMEDI / SATURDAY

Lasagnes de bœuf, salade verte
Beef lasagna, mixed greens salad

🌿 Aubergine rôtie
Roasted eggplant



**BURGER
DISCO
NIGHT**



ENTRÉES / STARTERS

🌿 Salade de pommes de terre 7€
Potato salad
Salade César / *Cesar salad*
COB salad / *COB salad*

🌿 Nachos & guacamole 6€
🌿 Œufs mimosas

ALWAYS ON

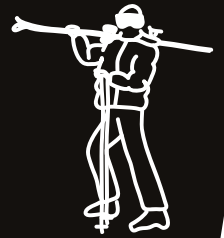
SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE
LOCAL CHEESE SPECIALTIES

Boîte chaude
Hot cheese box

Fondue savoyarde

La totale fondue +5€
Jambon, pommes de terre, salade

Fish & Chips



KIDS MENU

15€

(3-12 ans / yrs)

Entrée + plat kids + dessert + sirop
Starter + main + dessert + syrup

Nuggets de poulet, frites fraîches
Chicken nuggets, french fries

Plat du jour small size
Tiny dish of the day

Coquillettes jambon, fromage de Savoie
Mountain mac & cheese

Hot Dog, frites fraîches
Hot dog, french fries

SWEET & CHEESE

7€

Saint-Marcelin, confiture de myrtilles
French cheese, blueberry local jam

Coulant chocolat
Chocolate fondant

Tarte tatin
Tatin tart

Gaufre chantilly ou sucre
Waffle topped with sugar or whip cream

Coupe glacée (3 boules)
Ice cream and sorbets (3 scoops)

BOISSONS - DRINKS

WANDERCOFFEE® LES COMMANDES SE FONT AU COMPTOIR / PLEASE ORDER AT THE COUNTER

● VINS / WINES



BLANC / WHITE

 DOMAINE DE LA PATIENCE Chardonnay - IGP Coteaux du pont du Gard	6€	24€	12cl	75cl
INFINI Viognier - Igp Pays d'Oc	6€	25€		
 DOMAINE MALIDAIN Sauvignon - Val de Loire	5€	22€		
 DOMAINE GRAND VENEUR Réserve - Côte du Rhône	7€	28€		
DOMAINE CHEVALLIER BERNARD Roussette de Savoie	40,9€			

ROUGE / RED

CHATEAU FONTIS Médoc	7€	29€	12cl	75cl
 DOMAINE MALIDAIN Pinot Noir Aubrière - Val de Loire	5,5€	24€		
TENUTA VAL DI PIATA Chianti Colli Senesi	7,5€	32€		
 DOMAINE DU GRAND VENEUR Réserve - Côte du Rhône	6€	26€		
DOMAINE CHEVALLIER BERNARD Jongieux Mondeuse - Fût de chêne	44,5€			

ROSÉ

 DOMAINE DE L'ESTANDON Terre Nouvelle - IGP Var	6€	26€	12cl	75cl
 DOMAINE SAINT VICTORIN Or - Côte de Provence	8€	33€		

● CHAMPAGNE

BARON DE ROTHSCHILD Brut	15€	85€	12cl	75cl
RUINART Brut		120€		

● SUR LE POUCE / SNACKS

NACHOS & GUACAMOLE	6€
MANHATTAN HOT DOG	6,5€
SAUCISSON DE SAVOIE	7,5€

LES VINS WAW !

BLANC / WHITE	75cl
DOMAINE DU COLOMBIER Bougros - Chablis Grand Cru	106€
DOMAINE BOUZEREAU Meursault	121€
DOMAINE TRUCHETET Pernand Vergelesses	94€
 DOMAINE GRAND VENEUR Miocène - Châteauneuf du Pape	88€
ROUGE / RED	75cl
DOMAINE RAVAUT Aloxe Corton - Vieilles vignes	103€
 CHÂTEAU LESCURE Saint Emilion Grand Cru	57€
DOMAINE BERNARD BURGAUD Côte Rôtie	129€
CHÂTEAU GLORIA Saint Julien	126€
DOMAINE GAVIGNET Les Millandes - Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru	120€
CHÂTEAU LAFON ROCHET Saint Estèphe	130€
 DOMAINE DU GRAND VENEUR Miocène - Châteauneuf du Pape	88€

● COCKTAILS 12€

CLASSIC SPRITZ

Prosecco, Apérol, un splash d'eau gazeuse, orange

SPRITZ SAINT GERMAIN

Prosecco, liqueur de saint germain, citron, eau gazeuse

ROASTER

Génépi Le Pompon, citron, pétillant de pomme, sapin

ALPINE TONIC

Gin, tonic, sapin, citron vert

MOUNTAIN MULE

Vodka, sapin, ginger beer, citron vert

● BIÈRES / BEER 25cl 50cl

PRESSION / DRAFT

BIÈRE DU MONT BLANC

Blanche / White	3,90€	7,50€
Blonde / Blond	3,90€	7,50€

BOUTEILLE / BOTTLED (33cl) 7,50€

BIG MOUNTAIN

Micro IPA (1,2°)
Blonde
Pale Ale (sans gluten)
IPA
Brkfst Stout
NEIPA
DIPA (double IPA)



● APÉRITIF

Pastis	5€
Kir Cassis	8€

● SPIRITUEUX

SUPPLÉMENT SODA +2€

VODKA

Ciroc (4cl)	10€
-------------	-----

GIN

Altitude (4cl)	10€
Generous Organic Vert (4cl)	10€
Monkey 47 Dry Gin (4cl)	14€

RHUM

Diplomatico reserva exclusivan (4cl)	12€
Havana Club Rhum 7 ans (4cl)	10€

WHISKY

Haig Club (4cl)	10€
Nikka coffey grain (4cl)	13€

TEQUILA

Olmeqa Altos Blanco (4cl)	10€
Casamingos Blanco (4cl)	10€

● CIDRE / CIDER

Appie Brut BIO (33cl)	6,20€
-----------------------	-------

● DIGESTIFS

GÉNÉPI POMPON

Bouteille (50cl)	75€
Shot (5cl)	8€
Chartreuse verte (4cl)	8€
Limoncello (4cl)	8€
Get 27 (4cl)	8€

● CRAFT SODA BIO

LIMONADE MONA (33cl)	4,20€
----------------------	-------

Citron & citron vert
Lemon & lime

Pêche abricot
Peach & abricot

Pétillant de pomme
Sparkling apple

● JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

100% PUR JUS DE FRUITS
100% FRENCH FRUIT JUICES

ALAIN MILLIAT

Jus de tomate / tomato juice (33cl)	5,20€
-------------------------------------	-------

L'ARBRE À JUS (25cl)

Jus d'orange / orange juice	4,80€
Jus de pomme / apple juice	
Jus d'abricot / abricot juice	
Jus de framboise / raspberry juice	

JUS D'ORANGE PRESSÉ

7€

● SODAS

Coca (33cl)	4€
Coca Zero (33cl)	4€
Ice tea (33cl)	4€
Ginger Beer Bundaberg (33cl)	5,90€

● EAU / WATER

Castalie - plate / still (75cl)	2,50€
Castalie - gazeuse / sparkling (75cl)	2,50€
Thonon - plate / still (75cl)	5,50€
Vals - gazeuse / sparkling (75cl)	5,50€

**W
A
N
D
E
R
R
E
L
I
E
N
T**

**M
O
T
E
L
S**