



MENU

 **#lespoulettesdetignes**
www.lespoulettesdetignes.com



**PRODUITS FRAIS & DE SAISON
FAIT MAISON AVEC AMOUR
POULETS FERMIERS LABEL ROUGE**

Prix en € ttc - Le registre des allergènes est disponible à votre demande

SANDWICHES

Curry	7,50
<i>Poulet rôti, mayonnaise au curry, crudités</i>	
Complet Jambon	7,50
<i>Jambon, fromage, salade, tomates, œuf, mayonnaise</i>	
Vegan	8,50
<i>Houmous, avocat, tomates séchées, pickles, salade, graines</i>	
GOAT	8,50
<i>Salade, tomates séchées, chèvre, miel, noix</i>	
Burrata	8,50
<i>Pesto, 1/2 burrata, tomates séchées, salade, pignons de pin</i>	
Italien	8,50
<i>Poulet rôti, pesto, tomates séchées, salade</i>	
<i>supplément + 1€.</i>	

FORMULE SANDWICH COOKIE SOFT
13,50

SANDWICHES CHAUDS

Auvergnat	10,00
<i>Poulet rôti, pommes de terre, tomates séchées, bleu d'Auvergne, noix</i>	
Savoyard	10,00
<i>Poulet rôti, légumes grillés, reblochon</i>	
Breakfast Wrap	12,00
Bacon (bacon, œufs, pousses d'épinards, champignons grillés, carottes, cheddar)	
Végé (œufs, pousses d'épinards, champignons grillés, poivrons marinés, chou rouge, carottes, feta, cheddar)	
Croque Monsieur Jambon fromage	7,00 / 12,00
<i>Simple / Double</i>	

Pain Maison Bouvier Tignes
Poulet Label Rouge Bourgogne rôti par nos soins

PLATS

1/2 Poulet rôti (Fermier Label Rouge) 24,50

¼ Poulet rôti (Fermier Label Rouge) 16,00

***Provençal** (Poulet rôti au thym, ail, citron)
OU

Thaï (Poulet rôti au citron vert, gingembre, piment doux, laqué avec une sauce aigre douce)

*Servi avec pommes de terre ou gratin dauphinois au Beaufort et
salade verte*

Lasagnes 20,00

*Demandez les lasagnes du moment aux Poulettes
Servies avec salade*

Burger des Poulettes 18,00

*Poulet Thaï, mayo siracha, crudités marinées, oignons frits, cheddar
Servi avec pommes grenailles et salade verte*

Soupe du moment 12,50

*Voir l'ardoise
Servie avec pain & beurre*

Suggestions du moment

Voir l'ardoise

Portion de gratin dauphinois au Beaufort 7,00

Portion de pommes grenailles 6,00

Servis avec salade verte

PETIT DEJEUNER

Pain Beurre Confiture 4,50

Brunch 22.00

*Boisson chaude, jus de fruit, croissant,
toast petit dej', yaourt, fruits frais*

Toast petit dej' 14.00

*Pain, houmous, avocat, œufs brouillés,
tomates séchées, fromage, pickles,
Servi avec salade verte*

Porridge 8,50

*Choco Coco Cacahuètes
Mélange de Noix & Fruits Secs*

DOUCEURS

Voir la vitrine pour les douceurs du moment

BOISSONS FRAICHES

Soft 33cl	4,00
<i>(Coca, Coca o, Orangina, Sprite, Ice Tea, Ginger Beer)</i>	
Eau Plate 50cl	2,00
San Pellegrino 1l	5,50
Jus de fruit (pomme/orange) 25cl	3,50
Sirop	2,00

SMOOTHIES

Yellowstone	8,00
<i>(Banane, mangue, ananas, coco, curcuma)</i>	
Super Prot'	8,00
<i>(Banane, Dates, Beurre de Cacahuète, lait d'amande)</i>	
Pink Floyd	8,00
<i>(Fruits rouges, sucre de canne ou miel, yaourt)</i>	
GreenPeace	8,00
<i>(Banane, kiwi, gingembre, matcha)</i>	

CAFÉS, THÉS & CIE

Café espresso / allongé	2,00
Cappuccino	4,80
<i>Espresso, Lait, Mousse de lait, topping cacao ou cannelle</i>	
Latte	4,80
<i>Espresso, Lait, Nuage de mousse</i>	
Flat white	4,80
<i>Double espresso, Lait, Nuage de mousse</i>	
Noisette (= Macchiato, Cortado)	2,50
<i>Espresso, nuage de mousse de lait</i>	
Thé	4,00
<i>Earl grey, fruits rouges, vert</i>	
<i>Supplément menthe fraîche ou Citron frais +1€</i>	
Tisane Detox	4,50
<i>Citron Miel Gingembre</i>	
Grog	6,50
<i>Tisane Citron Miel Gingembre, Rhum</i>	
Chocolat chaud	5,50
<i>Morceaux de chocolat fondus dans du lait</i>	
<i>Noir, Lait ou Blanc</i>	
Chocolat chaud des Poulettes	7,50
<i>Chocolat chaud, Amaretto, chantilly</i>	
Café frappé	2,50
Iced Latte	5,30
Affogato des Poulettes	6,00
<i>Espresso, sirop de noisette, glace Vanille du Dôme des Glaciers</i>	

Supplément chantilly + 0,50

Supplément sirop caramel, noisette, vanille +0,50

Laits végétaux disponibles (amande, avoine, coco)

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière artisanales 33cl Les Névés Microbrasserie 6,90
Les Névées microbrasserie
Blonde, Blanche, IPA, NEIPA

Verre de Vin 12.5cl 6,00
Rouge, rosé, blanc

Bouteille de vin 75cl
Rouge 21,00
Côte du Rhône Armand Dartois

Rosé 24,00
Coteaux Varois en Provence

Blanc 21,00
Sauvignon Ribeaupierre

Vin blanc & crème de myrtilles 16cl 6,50

Ricard 2cl 4,00

Suze 6cl 4,00

Picon bière 33cl 6,00

Mojito 8,00

Gin To' 8,00

Cuba Libre 8,00

Moscow Mule 8,00

*Nos boissons alcoolisées peuvent être consommées
uniquement en accompagnement d'un repas*