

LA TOUR DE CONTRÔLE



MIDI ET SOIR À PARTIR DE 18H

DÉCOLLAGE

PLANCHE CHARCUTERIES/FROMAGES - 25

PLANCHE LÉGUMES CROQUANTS
HOUMOUS DE POIS CHICHE ET STRACCIATELLA - 14

CROQUE MONTAGNE - 16

REBLOCHON EN ÉBULLITION ET BROCHETTE DE DIOTS - 23

LA COCHONAILLE DU CHEF - 12

PIZZETTA MARINARA : BASE TOMATE, AIL, ORIGAN - 12

PIZZAS

MARGHERITA - 12

Base tomate, Fior di latte, Pecorino, Basilic

EMERSON* - 14

Base crème, Fior di latte, Champignons, Jambon blanc
aux herbes, Œuf

4 FROMAGES - 14

Base tomate, Fior di latte, Taleggio, Chèvre frais, Pecorino

CALZONE - 17

Base tomate, Crème de Ricotta au poivre, Pancetta fumée, Oeuf

SPITFIRE - 16

Base tomate, Fior di latte, Spianata Picante, Nduja
Oignons rouges, Origan

MIRAGE - 18

Base tomate, Fior di latte, Roquette, Stracciatella,
Tomates cerises, Pecorino, Bresaola

PANUZZO - 18

Huile d'olive basilic, Chèvre frais, Jambon cru, Tomates
confites, Roquette, Basilic

STRADA DEL SOLE - 19

Base tomate, Fior di latte, Jambon cru de Savoie, Tomates cerises,
Pignon de pin, Pesto maison, Burrata

AIR TRUFFE - 26

Base tartufata, Jambon blanc aux herbes, Burrata à la truffe
Tomates confites

*EMERSON : pilote qui a tenté de couper les réacteurs
d'un boeing 737 d'Alaska airlines sous champignons...

PIZZA MARGHERITA - 8

PIZZA 4 FROMAGES - 10

STEACK HACHÉ FRITES - 11

*Petit
prince*



MIDI ET SOIR À PARTIR DE 19H30

CROISIÈRE

LE VÉGÉ DU MOMENT - €

VELOUTÉ DE FÈVES - 12

Échalote, Menthe, Stracciatella

FOCCACIA TRUITE FUMÉE - 19

Crème fromagère aux herbes, Tomates confites, Radis
et Roquette

SALADE DE LA GALOPE - 18

Salade, Artichauts à l'huile, Anchois, Gremolata,
amandes, Sérac, Vinaigrette maison

SMASH BURGER - 23

Steak haché, Tomme de Yenne, Lard grillé, Cornichon,
Oignons, Salade, Mayonnaise à l'ail des ours, Frites et
salade

BAVETTE ANGUS (250G) - 28

Sauce béarnaise, Frites et salade

EFFILOCHÉ DE PORC - 25

Sauce barbecue, Pressé de pomme de terre et salade

SERVICE À BORD

BOL DE FRITES - 7 (SUP FROMAGE FONDU +3€)

SALADE VERTE - 5

PRESSÉ DE POMME DE TERRE - 7

BOL DE LÉGUMES AU FOUR - 7

ATTERRISSAGE en douceur

PLANCHE DE FROMAGE - 16

FAISSELLE - Sucre, Miel ou Confiture de myrtille - 7

MOUSSE AU TOBLERONE - 9

LA TARTE AUX FRUITS - 9

ILE FLOTTANTE - Crème anglaise à la Chartreuse - 11

LE DESSERT À PARTAGER - Pour 2 ou 1 gros gourmand ! - 14

GLACES ARTISANALES - N° Cows de Tamié - 3/ LA BOULE

AFFOGATO - 7

ESPRESSO MARTINI - 12

IRISH COFFEE - 12

41.125° N 16.866° E

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK & INSTAGRAM POUR CONTINUER LE VOYAGE

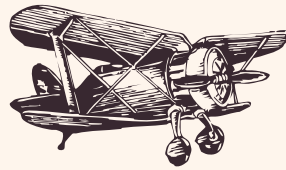
@ LATOURDECONTROLE.CHAMBERY

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LA TOUR DE CONTRÔLE



Cocktails -



CONCOMBRE SMASH - Gin, sucre, citron, concombre, eau pétillante	11.00 €
BASILIC SMASH - Gin, sucre, citron, basilic, eau pétillante	10.00 €
MARGARITA / MOJITO	10.00 €
PORN STAR MARTINI - Vodka, liqueur de passion, citron, sirop de vanille, shot de champagne	12.00 €
ESPRESSO MARTINI - Vodka, sucre, espresso, liqueur de café	12.00 €
NEGRONI - Gin, vermouth rouge, campari	10.00 €
LES MULES - Jamaican / London / Moscow / Chartreuse	11.00 €
LES SPRITZ - Aperol / Limoncello / Hugo / Campari	11.00 €

AIR MAIL - Rhum blanc, Citron, Miel
Proseco
12.00 €

SIGNATURES

JET SET - Vodka, Cranberry, Sirop gingembre
maison, Citron

12.00 €

ESCALE SAUVAGE - Téquila, Sirop myrtille,
Goyave, Blanc d'œuf, Citron

12.00 €

MG 12-48 - Chartreuse verte, Ananas, Citron
vert

13.00 €

21° 31' 18.325 N 77° 46' 52.201 W

BIÈRES

DEMI / PINTE

MONT-BLANC CRISTAL	4.00 € / 7.50 €
MONT-BLANC ROUSSE	4.50 € / 8.00 €
SAVOY CRAFT BLANCHE	4.50 € / 8.00 €
LA DÉMARRANTE PALE ALE	4.50 € / 8.00 €
SAVOY CRAFT IPA	4.50 € / 8.00 €
MOMENT	4.50 € / 8.00 €
BOUTEILLES	
MONT-BLANC BLEUE	6.00 €
MONT-BLANC VERTE	6.00 €
DESPERADOS	6.00 €
CIDRE FILS DE POMME BIO BRUT	6.00 €
CANETTES DE BIÈRES ARTISANALES	- €
WARSTEINER SANS ALCOOL	5.00 €

ALCOOLS

GIN DU BOURGET	10.00 €
GIN BOTANIST	11.00 €
WHISKY JACK DANIEL'S	8.00 €
WHISKY DU MONT BLANC	11.00 €
WHISKY DE MAURIENNE	11.00 €
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL	12.00 €
TEQUILA PATRON	10.00 €
RHUM DIPLOMATICO	10.00 €
RHUM LA HECHICERA	12.00 €
RHUM ZACAPA	15.00 €
COGNAC MEUKOW VSOP	10.00 €
ARMAGNAC JANNEAU VS	8.00 €

APÉRITIFS

VERMOUTH	6.00 €
RICARD / SUZE	3.50 €
KIR	7.00 €
KIR ROYAL	12.00 €
PASTIS DES ALPES	4.00 €
PORTO ROUGE	4.00 €

DIGESTIFS

GÉNÉPI DOLIN	7.00 €
SAPINETTE DU BOURGET	10.00 €
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	9.00 €
CHARTREUSE VEP	18.00 €
CHARTREUSE 9ÈME CENTENAIRE	18.00 €
CHARTREUSE MOF	15.00 €
LIMONCELLO DES ALPES	8.00 €
GET / BAILEYS / AMARETTO	7.00 €
EAU DE VIE DE POIRE	8.00 €

SOFTS & EAUX

COCA, COCA 0, FUZE TEA	4.00 €
LIMONADE MONT-BLANC	4.00 €
JUS DE FRUITS - Pomme, ACE, Abricot, Tomate, Poire, Fraise/Framboise	4.50 €
LEMONAID GINGER / ORANGE SANGUINE	4.00 €
ORANGE PRESSÉE	5.00 €
BONNEVAL PLATE/PÉTILLANTE 33CL	3.50 €
BONNEVAL PLATE/PÉTILLANTE 75CL	6.50 €
SIROP DOLIN	2.50 €
DIABOLO	3.00 €

CAFETERIE

EXPRESSO, RISTRETTO, ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	4.00 €
CAFÉ AU LAIT	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €
CAPPUCCINO	4.50 €
THÉ / INFUSION	4.00 €
CAFÉ FRAPPÉ - Orgeat, Caramel ou Noisette	5.00 €
IRISH COFFEE	12.00 €