

CARTE HIVER

CONCEPT HEALTHY GOOD

DELISCHUSS



VENTE SUR PLACE / À EMPORTER
DE METS ET BOISSONS

TÉL. 04 50 23 19 94 / DELISCHUSS.COM /   @DELISCHUSS

LE COIN FROID

Tous nos plats sont disponibles dans la vitrine à l'intérieur de l'établissement.
Ils sont fait maison, avec des produits frais et de saison !

LES SALADES

LE BOWL DE LA MIMI

Quinoa, Houmous, Légumes de saison crus ou cuits, Graines de courge torréfiées, Pickles d'oignons rouges, Vinaigrette maison.

LE BOWL DU SKIEUR

Riz gluant, Truite fumée française, Oeuf, Légumes de saisons crus ou cuits. Duo de sésames.

Choix de Sauces : Soja salée ou sucrée (trace de gluten) ou Vinaigrette maison 

LES SALADES DU MOMENT

Ces salades changent tous les jours ; taboulés, salades de légumes crus, cuits, rôtis... N'hésitez pas à l'accompagner d'un bagel ou d'un wrap !

LES SANDWICHES

LE WRAP POULET

Tortilla de blé, Poulet assaisonné aux épices douces, Verdure, Houmous, Carottes râpées, Fleurettes de chou fleur et oignons rouges rôtis à la moutarde de Dijon.

LE WRAP VEGAN

Tortilla de blé, Verdure, Houmous, Chou rouge, Pois chiches rôtis au paprika, Fleurettes de chou fleur et oignons rouges rôtis à la moutarde de Dijon.

LE BAGEL TRUITE

Pain bagel maison, Truite fumée française, Verdure, Ricotta, Herbes fraîches, Citron, Légumes rôtis.

FOCACCIA CON CARNE

Pain focaccia maison, Verdure, Pesto vert, Mortadelle, Champignons rôtis, Carottes, Ricotta, Herbes fraîches.

FOCACCIA SENZA CARNE

Pain focaccia maison, Verdure, Crème de gorgonzola, Poireaux caramélisés, Trévisse, Noix grillées.

POSSIBILITÉ DE FAIRE TOASTER LES BAGELS ET LES FOCACCIAS.

SUR PLACE **À EMPORTER**

15,00 € **14,00 €**

16,50 € **15,50 €**

7,00 € **6,00 €**

8,20 € **6,20 €**

8,00 € **6,00 €**

10,50 € **8,50 €**

10,00 € **8,00 €**

10,00 € **8,00 €**

LA FORMULE DU MINOT : 12 €

POUR LES ENFANTS SAGES AYANT - DE 10 ANS

*Baby Croque Monsieur ou Baby Quiche/Tatin, une Rose des sables ou un Sablé ou un Fruit, Sirop à l'eau.

* Modifications de la formule = modification du prix.

LE COIN CHAUD

DE 11H30 À 14H50

Sur place, les plats chauds, les burgers et les croque monsieur sont servis avec une salade verte. Le plat du jour et la quiche et la soupe n'ont pas de composition fixe.

L'INSPIRATION DU CHEF

LA TARTIFLETTE 🌿

L'incontournable Tartif' du patron ! Servie avec salade et une tranche de jambon de pays.

PLAT DU JOUR

SOUPE D'HIVER

De composition instable, réconfortante, servie avec de la focaccia.

QUICHE DU JOUR

Pareil, on n'est pas fixé. La plupart du temps, elle est végétarienne !

LES BURGERS

Accompagnés d'une portion de pommes de terre grenaille.

LE BURGER DU CHEF (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

Steack haché (Maison Boudet), Sauce Déli Schuss, Poireaux caramélisés, Champignons rôtis, Verdure, Pain burger maison.

LE BURGER DU COMMIS

Escalope de poulet français panée, Sauce Déli Schuss, Poireaux caramélisés, Champignons rôtis, Verdure, Pain burger maison.

LE BURGER DE LA MIMI 🌿 (OPTION VEGAN ET SANS GLUTEN POSSIBLE)

Galette de pois chiche, quinoa et moutarde, Carottes rôties, Betterave rôtie, Mayonnaise vegan, Pickles d'oignons rouges, Verdure, Pain burger maison.

PAIN SANS GLUTEN

+ 1 €

PAIN VEGAN

+ 1 €

SUPPLÉMENT STEAK HACHÉ OU ESCALOPE DE POULET

+ 5 €

SUPPLÉMENT GALETTE VEGAN

+ 3 €

SUPPLÉMENT PATATE DOUCE RÔTIÉS

+ 1,50 €

LES CROQUE MONSIEUR

CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE

Jambon aux herbes des Bauges, Comté, Fromage râpé, Béchamel maison, Pain Focaccia.

MAXI CROQUE

Comme un Croque Classique, à deux étages !

PORTION POMMES GRENAILLE 🌿🌿🌿

Idéale pour accompagner Croque Monsieur, Bagel ou Wrap.

PORTION PATATES DOUCES RÔTIÉS 🌿🌿🌿

SUPPLÉMENT MAYONNAISE VEGAN + 0,60 € 🌿🌿🌿

SUR PLACE

À EMPORTER

17,00 €

15,00 €

17,50 €

15,50 €

8,00 €

6,00 €

8,50 €

6,00 €

18,00 €

16,00 €

18,00€

16,00€

17,50 €

15,50 €

13,00€

11,00 €

16,00 €

14,00 €

4,00 €

4,00 €

5,50 €

5,50 €

LE COIN SUCRÉ

Desserts, biscuits et pâtisseries sont confectionnés tous les jours, sur place, avec de bons produits et beaucoup d'amour ! Retrouvez-les dans la vitrine intérieure du Déli Schuss. En ce qui concerne les prix, nous ajoutons 1€ maximum pour la consommation sur place (les prix indiqués en vitrine concernent la vente à emporter.)

LES BOISSONS CHAUDES

Café Mokxa, torréfacteur de café de spécialité.

VIN CHAUD : 4 €

GROGAMAT : 7 €

EXPRESSO

Une gorgée rapide et délicieuse, pour ceux qui aiment le café.

2,00€

RISTRETTO

Un petit shot de caféine pour la petite pause de 11h.

1,80€

ALLONGÉ

Une dose d'expresso allongée avec de l'eau chaude !

2,00€

MACCHIATO

Un café tendre, le bébé du cappuccino !

2,20€

CAFÉ FILTRE

Varions les goûts et les plaisirs ! Fabien, torréfacteur à Annecy (Le Panier à Café), vous propose une tasse fruitée, douce et chaleureuse.

2,50€

DOUBLE EXPRESSO

Pour ceux qui ont compris qu'un shot ne suffisait plus !

3,50€

CAPPUCCINO

Parfait pour les incédés, c'est la carte du sans risque !

4,00€

LATTE

Un café tendre et gourmand... Attention à la moustache de crème !

4,50€

FLAT WHITE

Comme un cappuccino, avec une double dose de café !

4,40€

CHAÏ LATTE (DIRTY CHAÏ + 1€)

4,50€

Une boisson sucrée, extrêmement gourmande et onctueuse.

CHOCO CHAÏ

5,00€

Un chaï gourmand au chocolat.

MOKA

5,00€

Besoin d'un coup de fouet ? Voilà la solution cool et créative !

MAPLE LATTE

5,50€

Le Canada s'invite dans votre tasse pour une douceur lactée sans pareille !

CAFÉ FRAPPÉ

4,00€

Avec du lait (+1,50€) ou du sirop (vanille, orgeat ou sucre : + 0,50 €)

CAFÉ VIENNOIS

3,00€

Un café bonheur qui donne chaud au cœur...

CHOCOLAT CHAUD

4,00€

Ou lait chocolaté, il emballa les petits comme les grands !

CHOCOLAT VIENNOIS

4,50€

Comment ne pas céder à la tentation de la chantilly...

CHOCO-CHÂTAIGNE

8,00€

Un chocolat chaud amélioré, avec un shot de whisky châtaigne de la Distillerie des Aravis !

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL

+ 0,80€

SUPPLÉMENT SIROP : + 0,50€ / DÉCAFÉINÉ : + 0,20 € / CHANTILLY : + 0,50 €

LES THÉS ET INFUSIONS - 4,00 €

DAMMANN (EN SACHET)

JASMIN Thé vert, Fleur de jasmin.

NUIT À VERSAILLES Thé vert, Pétales de fleur, Arômes (bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette, pêche).

MISS DAMMANN Thé vert, Morceau de gingembre, huile essentielle de citron vert et Arôme fruit de la passion, Pétales de fleur.

JARDIN BLEU Thé noir, Arômes de fraise, Rhubarbe, Pétales de fleurs.

4 FRUITS ROUGES Thé noir, Morceaux de fraises et groseilles, Arômes (Groseille, Framboise, Fraise, Cerise).

EARL GREY YIN ZHEN Thé noir et thé blanc pointes blanches (Camellia sinensis), Huile essentielle de bergamote, Pétales de fleur.

TISANE VERVEINE

DAMMANN (EN VRAC)

FLOCON D'ÉPICES Thé noir, Écorce d'orange, Pain d'épices, Pétales de fleurs.

CAPPUCCINO Thé noir, Morceaux de cacao, Nougatine, Pépite de chocolat, Arôme de grains de café.

PLAISIRS DES THÉS (THÉS EN VRAC, AIX EN PROVENCE)

MENTHE ORGANIC

Thé vert de Chine Gunpowder à la menthe, puissant et rafraîchissant. Pour les amateurs de thé à la menthe à la marocaine, ajoutez un peu de sucre !

ROOIBOS ORANGE SANGUINE ORGANIC

Rooibos parfumé à l'orange sanguine. (faible en tanins, dénué de théine, vertues antioxydantes).

POMMES AU FOUR DE GRAND MAMAN

Honeybush parfumé avec des morceaux de pomme et canelle qui rappelle ces pommes au four garnies de confiture de canelle. Une vraie gourmandise ! (faible en tanins, dénué de théine, vertues antioxydantes).

LES BOISSONS FROIDES

SIROP BIGALLET	2,80€	LIMONADE VEYRAT 	3,90€
<i>Fraise, Framboise, Cassis, Myrtille, Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Cerise, Orgeat, Pamplemousse, Violette, Sureau, Vanille, Noisettes et Châtaignes.</i>		<i>Boisson pétillante, au léger goût citronné.</i>	
DIABOLO (LIMONADE + SIROP)	3,80€	GINGERBEER VEYRAT 	4,50€
<i>Mêmes parfums que les sirops, avec de la limonade!</i>		<i>Peu sucré, piquant assez puissant et persistant, désaltérant.</i>	
YAUTE TONIC 	3,90€	KOMBUCHA FRAMBOISE UCHA 	5,00€
<i>Quinine, citron et agrumes pour une amertume des plus subtile.</i>		<i>Thé fermenté pétillant, légèrement acidulé, peu sucré.</i>	
YAUTE COLA 	3,90€	ORANGEADE 	3,60€
<i>La fusion de la Yaute et de l'Amérique, pétillant, bio, fabrique au cœur des Alpes.</i>		P'TIT JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS 15CL : 3,00€	
THÉ GLACÉ VEYRAT 	3,90€	<i>Disponible en bouteille à emporter.</i>	
<i>Rafraîchissant, doux et fruité.</i>		NECTAR DE FRUIT ALAIN MILLIAT 	4,70€
EAU PÉTILLANTE SODA STREAM		<i>Pêche, Poire, Pomme, Abricot, tomate.</i>	
	50CL : 2,00€	SUPPLÉMENT CITRON TRANCHE : + 0,30 € / pers.	
	1L : 3,00€		

LES BIÈRES PRESSIONS

BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT

BIÈRE DE CARACTÈRE GRÂCE À UN SAVOIR-FAIRE ET UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ.

OURS BLONDE	4,00€	LE DEMI	LA PINTÉ
OURS BLANCHE	4,50€		7,50€
			8,00€
<i>SUPPLÉMENT PICON : + 1 € / SIROP : + 0,50 € / CITRON TRANCHE : + 0,30 € / pers.</i>			

LES BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

BIÈRE DES GORGES BIO, SANS ARÔMES ARTIFICIELS, FABRIQUÉES DE MANIÈRE ARTISANALE DANS LE VERDON.

LA BLONDE CLASSIQUE	5,00€	ROUSSE AUX AGRUMES DE MENTON	6,50€
<i>Une douce amertume, accompagnée de notes florales et de céréales, pour 5,6°.</i>		<i>Il nous tarde de vous faire découvrir cette pépite, à l'amertume modérée, à l'agrumé prononcé! Pour 5,6°.</i>	
LA BLANCHE CLASSIQUE	5,00€	DOUBLE IPA OU IMPÉRIALE IPA	7,50€
LA BLANCHE CITRON & BERGAMOTE	5,00€	<i>Une amertume prononcée, un goût de cognac pour l'impériale et des notes fruitées, exotiques du côté de la double.</i>	
AMBRÉE CHÂTAIGNE ET GENTIANE DE PROVENCE	5,00€	BIÈRES OURS DE LA BRASSERIE CAQUOT	
<i>Nous la châtaigne, on l'aime pas, on l'adore! Pour 5,6°.</i>		OURS BLONDE VERVEINE	5,00€
		OURS ROUSSE IPA	5,00€

BIÈRE DU MOMENT	Prix sur ardoise
BIÈRE JADE SANS GLUTEN 25 CL	3,50€
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00€

CIDRE DES PENTES

UN CHAT AU PLAFOND - 33 CL	4,50€
<i>Une recherche d'équilibre entre les acides et les amers, des arômes gourmands avec une finale légèrement acidulée.</i>	
L'AMOUR DU RISQUE - 33 CL	4,50€
<i>Cidre avec plus d'amertume, sec et tannique avec une belle longueur de bouche. Peut faire des merveilles en cours de repas.</i>	
POIRE À PLUIE - 75 CL	11,00€
<i>Cidre de poire tout en rondeur et gourmandise, avec une finale légèrement tannique, issu des poiriers du village à Arith.</i>	

LES VINS

DOMAINE DES MARAVILHAS

Le domaine des Maravilhas a de multiples terroirs. Travaillés en biodynamie, ils offrent des vins vivants, dont la minéralité et les saveurs se déclinent dans les appellations Châteauneuf-du-pape, Lirac, Laudun et Côtes du Rhône.

DOMAINE DU LOOU

Le domaine du Louu, « Labour » en provençal, est une exploitation familiale située à Roquebrussane, sur des terres viticoles chargées d'histoire. À découvrir au sein de notre établissement.

FLORENT HÉRITIER

Florent Héritier est un passionné, qui prépare avec amour ses vins de Savoie biologiques. De la Rousette au rosé, en passant par la Mondeuse, le Confession d'Etrables ne vous laissera pas indifférent !

VINS ROUGES

ALICE - DOMAINE DES MARAVILHAS

Un dépaysement coloré, une gourmandise onirique, une extravagance de fruit.

PRADAU - DOMAINE DES MARAVILHAS

Sensation fine, harmonieuse, sillage parfumé et identitaire. Fruit vivant avec de l'éclat et grande longueur minérale.

LA CUVÉE DE LA PATRONNE - DOMAINE DES MARAVILHAS

Vin au pichet : 25 cl - 6,50 € / 50 cl - 12,00 €

VINS BLANCS

CONFESION D'ETRABLES - FLORENT HÉRITIER

Floral et fruité, ce vin dont le nom est tiré d'un ouvrage de Jean-Jacques Rousseau saura accompagner vos apéritifs, viandes blanches et fromages à merveille.

PRADAU - DOMAINE DES MARAVILHAS

Verveine, Mandarine et menthe poivrée, relevée par la salinité typique des Maravilhas.

VINS ROSÉS

TERRES DU LOOU - DOMAINE DU LOOU

AOC Côteaux Varois en Provence.

À la fois ample et généreux, avec des notes de fruits exotiques et de mandarine, ce vin offre une belle fraîcheur aromatique en finale.

VERRE BOUTEILLE

4,50 € 25,00 €

5,00 € 30,00 €

4,50 € 25,00 €

5,00 € 30,00 €

4,00 € 22,00 €

LES ALCOOLS FORTS

NOS COCKTAILS

BAILEY'S COFFEE

Comment passer à côté du paradis ? Café, Bailey's, et notre touche perso, le Rhum !

7,00€

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Tonic, Agrumes.

8,00€

LEMON SPRITZ

Limencello, Prosecco, Tonic, Agrumes, Romarin.

8,00€

ÉRABLE NOIR

Expresso, Whisky, Sirop d'érable, Cannelle, Chantilly.

9,00€

EXPRESSO MARTINI

Liqueur de café, Vodka, Shot d'expresso.

9,00€

ON PROPOSE AUSSI...

GÉNÉPI - LIMONCELLO - LA DOUCE (ALCOOL DE POIRE) (4 CL)	5,00€
MARTINI (ROUGE/BLANC) - SUZE (5 CL)	4,50€
RICARD - PASTIS BARDOUIN BLEU - GIN (4 CL)	6,00€
VODKA - RHUM AMBRÉ (5 CL)	7,00€
WHISKY CHÂTAIGNE (5 CL) DE LA DISTILLERIE DES ARAVIS	7,00€
CHARTREUSE VERTE (5 CL)	9,00€
JACK DANIEL'S (5 CL)	9,00€
RHUM ARRANGÉ TI (5 CL)	8,00€
SUPPLÉMENT JUS OU SODA 🍷	1,00€

PLANCHES APÉRO

DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE

POUR 2 PERSONNES

PLANCHE DU JOUR

Jambon de pays, Comté doux, Cornichons et Pickles.

HOUMOUS MAISON 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

Purée de pois chiche, Cumin et Tahini, Servie avec sa focaccia, à partager... et vegan.

RICOTTA CITRON ET HERBES FRAÎCHES 🌿 (OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE)

Servie avec sa focaccia, à partager !

SUPPLÉMENT PAIN SANS GLUTEN 🍷

9,00€

8,00€

9,00€

+ 0,50€

GAUFRES

DE 14H À 18H30

SALÉES

LA TRUITE

Truite fumée, Crème de ricotta, Zestes de citron, Herbes fraîches.

9,00€

SUCRÉES

GAUFRE NATURE

3,50€

GAUFRE SUCRE GLACE

3,80€

GAUFRE CONFITURE

Artisanale Lou Fenérêts.

4,80€

GAUFRE MIEL

Artisanale Lou Fenérêts.

4,80€

GAUFRE CRÈME DE MARRON

5,00€

GAUFRE CAMEL BEURRE SALÉ MAISON

5,20€

GAUFRE SIROP D'ÉRABLE

5,50€

GAUFRE CHOCOLAT FONDU

5,50€

LA JEANETTE

Gaufre caramel beurre salé maison, Compote de pommes, Granola sucré, Éclats de Caramel, Crème fouettée sucrée.

8,00€

LA MARIE LOU

Chocolat maison fondu, Poire, Amandes grillées, Crème fouettée sucrée, Glace vanille.

8,00€

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

1,00€



FORMULE PETIT-DÉJEUNER

**DE 8H30 À 11H30
À PARTIR DE 11 €**

**UNE BOISSON CHAUDE,
JUS D'ORANGE PRESSÉ,
& NOS SUGGESTIONS À DÉCOUVRIR
SUR LES ARDOISES !**



BRUNCH

**LE DIMANCHE DE 10H À 14H50
À PARTIR DE 23 €**



**LA COMPOSITION DU BRUNCH
SE TROUVE SUR NOS ARDOISES !**



VÉGÉTARIEN / GLUTEN FREE / SANS LACTOSE

VÉGÉTARIEN ? VEGAN ? SANS GLUTEN ?
PRÉVENEZ-NOUS !

LISTE DES ALLERGÈNES MISE À DISPOSITION AU COMPTOIR.

MERCI DE NOUS INFORMER DE VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES
AVANT DE PRENDRE VOTRE COMMANDE, NOUS FERONS NOTRE
POSSIBLE POUR VOUS ACCOMMODER.

PIQUE-NIQUE INTERDIT AVEC OU SANS CONSOMMATION.

LES SACS SONT FACTURÉS 0,10€
LE KIT DE COUVERTS JETABLE EST FACTURÉ 0,30€.

DÉLI SCHUSS

TÉL. 04 50 23 19 94 / DELISCHUSS.COM /   @DELISCHUSS