

Soyez les bienvenus à Hauterives !  
Les gourmands, les épicuriens se retrouvent  
au coeur de la voûte pour passer  
un agréable moment.

Nous vous accueillons le midi, du lundi au dimanche,  
en soirée, le vendredi.

Vous souhaitez organiser une soirée à la Voûte,  
vous pouvez réserver, au 04 75 23 63 17 - 06 31 74 61 25

### MENU DU JOUR

**Formule Entrée / Plat** ..... 16€  
*starter / main course or main course/ dessert*

**Formule Plat / Dessert** ..... 16€  
*starter / main course or main course/ dessert*

**Formule Entrée / Plat / Dessert** ..... 19€  
*starter / main course / dessert*

**du lundi au vendredi,  
servi le midi exclusivement**

*Monday to Friday, served at lunchtime only*

### MENU ENFANT

*(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)*

9€50

**Nuggets, frites,  
2 boules de glaces et sirop**

*Fried nuggets, chips  
2 scoops of ice cream and syrup*

**Suivez-nous  
Follow us**



*Les tarifs s'entendent service compris.*

### NOS ENTRÉES

**Croustillant chèvre, miel, thym** ..... 8€  
**avec salade**

*Puff pastry, goat's cheese, honey, thyme with salad*

**Bruschetta** ..... 10€  
**tomate, compoté d'oignons, parmesan, jambon cru  
avec salade**

*Bruschetta with tomato, onion compote, parmesan, cured ham with salad*

**Tarte aux légumes** ..... 10€  
**selon les légumes de saison**

*Tart vegetables (depending on the vegetables in season)*

### NOS PLATS

**Gratin ravioles / courgettes** ..... 15€  
**avec salade** - Raviole and courgette gratin with salad

**Moules frites** ..... 15€  
*Mussels and chips*

**Salade du moment** ..... 16€  
*Salad of the moment*

**Tartare de bœuf avec frites  
et salade** ..... 18€  
*Beef tartare with chips and salad*

**Poisson du moment** ..... 21€  
*Fish of the day*

**Entrecôte sauce morilles** ..... 23€  
**avec frites et salade**

*Rib steak with morel mushroom sauce with chips and salad*

*Liste des allergènes disponible dans l'établissement*

### NOTRE FORMULE GOURMANDE

*(sur réservation / on reservation)*

**Menu grenouilles** ..... 30€

**Grenouilles avec gratin dauphinois et salade composée**

**Dessert à la carte (café gourmand, 3 € en sus)**

*Frogs with gratin dauphinois, accompanied by mixed salad,*

*Dessert à la carte - (gourmet coffee or tea, €3 extra).*

### LES FROMAGES ET LES DESSERTS A LA CARTE

*(cheeses and desserts)*

**Faisselle** ..... 4€

*nature, crème, coulis de fruits rouges ou miel  
(cheese dishe, plain, cream, red fruit coulis or honey)*

**Assiette de fromages** (cheese plater) ..... 6€

**Crème brûlée** (crème brulée) ..... 6€

**Pain perdu banane nutella** ..... 8€

*(french toast banana chocolate)*

**Crumble aux pommes** (apple crumble) ..... 8€

**Moelleux au chocolat** (chocolate cake) ..... 8€

**Café ou thé gourmand** (gourmet coffee or tea) ..... 10€

**Nos glaces : 1 boule (2.50€) - 2 boules (4.50€)  
3 boules (6.50 €), chantilly (1 €)**

**Découvrez notre carte de coupes glacées  
et de gourmandises sucrées.**

*Discover our menu of ice cream sundaes and sweet treats.*

## Les Apéritifs

KIR, cassis, pêche, mûre, châtaigne, 12 cl	3,00 €
MARTINI rouge ou blanc 2 cl / 4 cl	2,00 € / 3,50 €
SUZE, 2 cl / 4 cl	1,50 € / 3,00 €
PORTO rouge, 2 cl / 4 cl	1,50 € / 3,00 €

## Les vins À la bouteille

ROUGE - Côtes du Rhône, l'éclat, Clos des lumières, AOC, 75 cl	18,50 €
ROUGE - Saint-Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 75 cl	35,00 €
ROUGE - Crozes Hermitage, Les Muselles, AOC, 75 cl	35,50 €
BLANC - Viognier, Clos des Lumières, VDP, 75 cl	19,00 €
BLANC - JOY, Côte de Gascogne, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - St Péray, cuvée Tradition, domaine Leminiçier, AOP, 75 cl	29,50 €
ROSÉ - Syrah, Baie du soleil, 75 cl	18,50 €
ROSÉ - M de Minuty, 75 cl	29,00 €
CHAMPAGNE Paul Romain, 75 cl	46,00 €

## Au verre ou au pichet

Verre de vin rouge, blanc ou rosé	4,00 €
Pichet de 25 cl, rouge, blanc ou rosé	6,00 €
Pichet de 50 cl, rouge, blanc ou rosé	11,00 €



# La Carte des Boissons

# Les sans alcool

Vittel, 50 cl	3,00 €
Vittel, 100 cl	4,50 €
Eau gazeuse San Pelligrino, 50 cl	3,50 €
Eau gazeuse San Pelligrino, 100 cl	5,00 €
Eau gazeuse, le grand verre, 25 cl	2,50 €
Sirop, le verre, 25 cl	2,50 €
Eau gazeuse ou Diabolo, 25 cl	2,50 €
<i>ananas, anis, cassis, caramel, cerise, châtaigne, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, menthe, mûre, orgeat, pêche, pomme, violette</i>	
Nectar ou jus de fruits (selon les fruits), PAGO, 20 cl	3,30 €
<i>Abricot, ACE, ananas, fraise, orange, pêche, tomate</i>	
Perrier, 33 cl	3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Lipton Ice Tea, 33 cl	3,30 €
Orangina, Schweppes tonic, Schweppes tonic agrumes, 25 cl	3,30 €

# Les boissons chaudes

Café Espresso, Ristretto	1,50 €
Double espresso	3,00 €
Café allongé	1,50 €
Cappuccino	3,50 €
Café au lait	3,50 €
Décaféiné	1,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé ou infusion au choix	2,50 €

# Les bières

## PRESSION

PELFORTH, blonde, 12,5 cl / 25 cl / 50 cl	1,50 € / 3,00 € / 6,00 €
PANACHE, 25 cl	3,50 €
MONACO, 25 cl	3,50 €
PICON bière, 12,5 cl / 25 cl / 50 cl	2,00 € / 4,00 € / 8,00 €

## BOUTEUILLE

DESPERADOS, 33 cl	4,50 €
-------------------	--------

# La bière sans alcool

DESPERADOS virgin, 33 cl	4,50 €
--------------------------	--------

# Les bières artisanales

La bière du moment, élaborée par des brasseurs locaux.	5,00 €
---	--------



MÖVENPICK

2025-EMO29821

© 2025 Nestlé. Tous droits réservés. Toute réimpression est interdite sans autorisation écrite de Nestlé. Toute réimpression est interdite sans autorisation écrite de Nestlé. Toute réimpression est interdite sans autorisation écrite de Nestlé.

# MÖVENPICK®



SAY HELLO! SAG HALLO! SALUT! [WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM](http://WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM) #DISCOVERMOEVENPICK @MOEVENPICKICECREAM

## Coupes Sans Alcool 8,50€



### COUPE TIRAMISU

Une boule Vanille Bourbon de Madagascar, une boule Tiramisu, fond de café, noix de pécan concassée, crème sucrée et coulis chocolat



### COUPE DAME BLANCHE

Trois boules Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de sauce chocolat et de crème fouettée.



### COUPE BOUNTY

Deux boules Noix de Coco, une boule Vanille Bourbon de Madagascar, accompagnées de chocolat chaud et de crème fouettée.



### COUPE DROMOISE

Une boule Abricot, une boule Vanille Bourbon de Madagascar, une boule Nougat, coulis de fruits rouges et crème fouettée



### COUPE CAFE LIEGEOIS

Deux boules Café et une boule Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de crème fouettée.

## Coupes Avec Alcool 10€



### COUPE COLONEL

Deux boules Sorbet Citron arrosées de Vodka\* et agrémentées de zestes de citron.

### COUPE ISEROISE

Deux boules Vanille Bourbon de Madagascar, une boule Chartreuse accompagnées de Chartreuse\* et de crème fouettée.



Photos non contractuelles

The Art of Swiss Ice Cream : L'Art de la Glace Suisse - Suggestion de présentation - Dans la limite des stocks disponibles - Prix nets en Euros, service compris - \* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Composez vos créations glacées...

### Crèmes glacées



VANILLA DREAM  
VANILLE BOURBON  
DE MADAGASCAR



SWISS CHOCOLATE  
CHOCOLAT SUISE



ESPRESSO CROQUANT  
CAFÉ



STRAWBERRY  
FRAISE



RUM RAISIN  
RHUM RAISINS



HAZELNUT  
NOISETTE



COCONUT  
NOIX DE COCO



PISTACHIO  
PISTACHE



MINT CHOCOLATE  
MENTHE CHOCOLAT



CARAMELITA  
CARAMEL



STRACCIATELLA  
STRACCIATELLA



TIRAMISU  
PARFUM TIRAMISU



BLUEBERRY  
CHEESECAKE  
FAÇON CHEESECAKE  
MYRTILLE

CHARTREUSE  
Hors gamme Mövenpick

NOUGAT  
Hors gamme Mövenpick

### Sorbets



APRICOT  
ABRICOT



BLACKCURRANT  
CASSIS



LEMON  
CITRON



RASPBERRY  
FRAMBOISE



MANGO  
MANGUE



1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6,00 € • 3 boules : 9,00 €



## Le Coin Goûter

Crêpes 3,50 €

Gaufre 3,50 €

Au sucre, à la confiture de fraise, confiture d'abricot, nutella

