



Menu

Boissons chaudes & froides — Brunch

Hot & Cold Beverages — Brunch

Nos cafés sont de chez Adrénaline Coffee Roasters, Annecy. Torréfacteur artisanal qui garantit une meilleure traçabilité et une rémunération plus juste des caféiculteurs. Leur passion et leur exigence donnent naissance à des cafés d'exception, sourcés de manière responsable et torréfiés avec précision pour révéler le meilleur de chaque origine.

Our coffee comes from Adrénaline Coffee Roasters in Annecy. This artisanal roaster ensures better traceability and fairer compensation for coffee farmers. Their passion and high standards result in exceptional coffees, responsibly sourced and roasted with precision to bring out the best in each origin.

Cafés noirs

Espresso	2€
<i>Espresso</i>	
Décaféiné	2€
<i>Decaf</i>	
Double espresso	4€
<i>Double espresso</i>	
Allongé ou long black	4€
<i>Americano</i>	
Café filtre, batch brew	4€
<i>Filter coffee, batch brew</i>	
Affogato (espresso et une boule de glace vanille de Lai'table des Frangins)	5.5€
<i>Affogato, espresso with a scoop of vanilla ice cream by Lai'table des Frangins (local producer)</i>	

Cafés au lait

Cappuccino (1 shot d'espresso, lait et mousse)	4€
<i>Cappuccino</i>	
Latte (1 shots d'espresso, lait)	5€
<i>Latte</i>	
Flat white (2 shots d'espresso, lait)	4.5€
<i>Flat white</i>	
Moccacino (chocolat, shot d'espresso, lait)	6€
<i>Moccacino</i>	

Boissons chaudes

Hot beverages

Boissons gourmandes

Chai latte5€
Chai latte

Matcha latte5.5€
Matcha latte

Ube latte5€
Ube latte

Golden latte5€
Golden latte

Chocolat chaud Poco a Poco (Grand)6€
Hot chocolate Poco a Poco, large

Chocolat chaud Poco a Poco (Petit)4€
Hot chocolate Poco a Poco, small

Chocolat gourmand (*Chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat*)7€
Gourmet hot chocolate (hot chocolate, whipped cream, chocolate shavings)

Dirty chai (*1 shot de café + chai latte*)6€
Dirty chai (1 shot of coffee + chai latte)

Babyccino (*lait chaud à la vanille*)4€
Babyccino (warm vanilla milk)

Options végétales (*Lait d'avoine ou lait de coco*)0.5€
Plant-based options (Oat milk or coconut milk)

Le chocolat de Poco a Poco : un chocolatier-torréfacteur qui cultive et sélectionne des fèves de cacao pour offrir un chocolat authentique, riche en saveurs et en finesse.

Poco a Poco Chocolate: a chocolatier and roaster that grows and selects its own cacao beans to offer authentic chocolate, rich in flavor and finesse.

Boissons chaudes

Hot beverages

Thés Mariage Frères

Marco Polo	4.5 €
<i>Marco Polo</i>	
Earl Grey French Blue	4.5 €
<i>Earl Grey French Blue</i>	
Rooibos rouge bourbon	4.5 €
<i>Red bourbon rooibos</i>	
Sakura, thé vert	4.5 €
<i>Sakura green tea</i>	

Infusions L'Autre Thé

Kalahari bio	4.5 €
<i>Organic Kalahari</i>	
Verveine menthe bio	4.5 €
<i>Organic verbena mint</i>	
Rouge vanille bio	4.5 €
<i>Organic red vanilla</i>	
Secret d'hiver bio	4.5 €
<i>Organic winter secret</i>	

Le petit +

Toutes nos boissons sont préparées avec soin et beaucoup d'amour, prenez le temps, savourez, respirez... vous êtes au Moka des Montagnes.

All of our drinks are prepared with care and lots of love. Take your time, savor them, breathe in the moment... you're at Moka des Montagnes.

Boissons chaudes

Hot beverages

Les boissons maison

Thé glacé 4€
Iced tea

Citronnade 4€
Lemonade

Jus d'orange pressé 5€
Freshly squeezed orange juice

Eaux

Eau plate Océan 3.5€
Still water, Océan 52

Eau pétillante Océan 3.5€
Sparkling water, Océan 52

Eau pétillante Montarcher 4€
Sparkling water, Montarcher

Boissons locales

Jus de pomme de Serraval 4€
Apple juice from Serraval

Cidre Biscantin de Serraval (Verre) 4.5€
Biscantin cider from Serraval (Glass)

Cidre Biscantin de Serraval (Bouteille) 15€
Biscantin cider from Serraval (Bottle)

Limonade nature, Des Lumières 4€
Natural lemonade, Des Lumières

Bières artisanales locales

Nos bières proviennent de la brasserie L'Aravissante, une brasserie locale des Aravis qui brasse avec passion des bières de caractère.

Our beers come from L'Aravissante, a local brewery in the Aravis region that passionately brews beers with character.

L'Aravissante blonde 6.5€
L'Aravissante blonde

L'Aravissante blanche 6.5€
L'Aravissante blanche (wheat beer)

Boissons froides

Cold beverages

Boissons artisanales

Ginger beer, Socrate	5.5 €
<i>Ginger beer, Socrate</i>	
Kombucha Melisalp (thé vert / jasmin, ou sureau / myrtille)	6 €
<i>Kombucha Melisalp — green tea / jasmine, or elderflower / blueberry</i>	
Bière sans alcool IPA (0,27% alcool, Brasserie Parallèle)	6 €
<i>Non-alcoholic IPA beer (0.27% alcohol), Brasserie Parallèle</i>	
Schorle rhubarbe	6 €
<i>Rhubarb schorle (spritzer)</i>	
Schorle pomelo	6 €
<i>Grapefruit schorle (spritzer)</i>	
Spritz sans alcool	6 €
<i>Non-alcoholic spritz</i>	
Infusion pétillante (Sevenne mangue - figuier)	4.5 €
<i>Sparkling infusion (mango-fig)</i>	

Les boosters naturels

Gimber bio (shot de gingembre bio concentré)	2.5 €
<i>Organic Gimber (concentrated organic ginger shot)</i>	
Gimber + eau pétillante	5 €
<i>Gimber + sparkling water</i>	

Nous avons choisi des boissons issues de producteurs engagés et passionnés, dans une démarche éthique, pour vous offrir des saveurs authentiques et responsables.

We have selected beverages from committed and passionate producers, as part of an ethical approach, to offer you authentic and responsibly sourced flavors.

Vins de Savoie (Domaine Million Rousseau)

Roussette de Savoie AOP (Verre)	5 €
<i>Roussette de Savoie AOP (Glass)</i>	
Crémant de Savoie (Verre)	5 €
<i>Crémant de Savoie (Glass)</i>	
Roussette de Savoie AOP (Bouteille)	24 €
<i>Roussette de Savoie AOP (Bottle)</i>	
Crémant de Savoie (Bouteille)	28 €
<i>Crémant de Savoie (Bottle)</i>	

Cocktail

Mimosa Savoyard (Pétillant de Savoie et jus d'orange pressé)	7 €
<i>Savoie mimosa — Savoie sparkling wine and freshly squeezed orange juice</i>	

Boissons froides

Cold beverages

Le p'tit déj des alpages

(servi jusqu'à 11h00)



Le p'tit déj des alpages10 €

Deux tranches de pain au levain, beurre et confiture,
un œuf à la coque et une boisson chaude au choix

Two slices of sourdough bread, butter and jam, a soft-boiled egg,
and a hot drink of your choice

Supplément bacon fumé à la plancha3.5 €

Extra smoked bacon on the plancha

Supplément saucisses à la plancha4 €

Extra sausages on the plancha

Brunch des cimes



Brunch des cimes22 €

Œufs brouillés, jambon cru de pays, toast de reblochon, petit granola bowl
ou compote de fruits maison, une boisson chaude et un petit jus de pomme
de Serraval ou petit jus d'orange pressé

Scrambled eggs, local cured ham, reblochon toast, small granola bowl
or homemade fruit compote, a hot drink and a small Serraval apple juice
or small freshly squeezed orange juice

Formule brunch complète



Une formule complète qui évolue selon l'inspiration.

A complete meal that changes with the chef's inspiration.

Formule brunch complète27 €

Boisson chaude au choix et un petit jus de pomme de Serraval
ou un petit jus d'orange pressé ou un petit thé glacé.

Proposition salée du moment (tartine de pain smørrebrød avec garniture
du moment, salade, pickles, pommes rissolées, légumes et œuf brouillé).

Proposition sucrée à choisir sur l'ardoise des desserts ou petit granola bowl.

Your choice of a hot beverage and a small glass of Serraval apple juice
or a small glass of freshly squeezed orange juice or a small iced tea.

Savory option of the day (smørrebrød open-faced sandwich with toppings
of the day, salad, pickles, pan-fried potatoes, vegetables, and scrambled eggs).

Sweet option of your choice from the dessert slate or a small granola bowl.

Supplément dessert de la carte2.5 €

Extra dessert from the menu

Proposition salée du moment15 €

(Tartine de pain smørrebrød avec garniture du moment, salade pickles,
pommes rissolées, légumes et œuf brouillé)

Smørrebrød open-faced sandwich with seasonal toppings,
pickled vegetables, pan-fried potatoes, vegetables, and scrambled eggs

Brunch

Brunch

Bowl du montagnard



Bowl du montagnard 14 €

Quinoa, légumes rôtis de saison, croustillant de poulet
ou saumon fumé, noisettes torréfiées et vinaigrette au miel

Quinoa, roasted seasonal vegetables, crispy chicken
or smoked salmon, roasted hazelnuts and honey vinaigrette

Grilled cheese façon Moka



Grilled cheese façon Moka 12 €

Pain au levain, reblochon et abondance, confit d'oignons rouges,
le tout toasté et servi avec une salade verte

Sourdough bread, reblochon and abundance cheese, red onion
marmalade, all toasted and served with a green salad

Proposition de la semaine



Sur place ou à emporter

Dine in or takeaway

Sandwich de la semaine 6.5 €

Sandwich of the week

Panini de la semaine 8 €

Panini of the week

Salade de la semaine 10 €

Salad of the week

Douceurs maison



Granola bowl (yaourt, granola maison, sirop d'érable, fruits frais) 9 €

Granola bowl (yogurt, homemade granola, maple syrup, fresh fruit)

Cookie du moment 3 €

Cookie of the moment

Cake au citron 5 €

Lemon cake

Cinnamon roll 5 €

Cinnamon roll

Compote de fruits de saison, sablé, chantilly 4 €

Seasonal fruit compote, shortbread, whipped cream

Tarte du moment 7 €

Tart of the moment

Moelleux au chocolat 6 €

Chocolate Cake

Brunch

Brunch

Sides et extras

Petite salade verte	3€
<i>Small green salad</i>	
Saumon fumé	4€
<i>Smoked salmon</i>	
Reblochon fondu	3€
<i>Melted reblochon</i>	
Pommes de terre rissolées	4€
<i>Roasted potatoes</i>	
Légumes du jour	3€
<i>Vegetables of the day</i>	

Glaces artisanales



Petit pot	5.5 €
<i>Small tub</i>	

De Lai'table des Frangins, production locale à la ferme par une sœur et un frère passionnés, sur la commune des Clefs. Nous consulter pour les parfums possibles.

From Lai'table des Frangins, produced locally on a farm by a passionate brother and sister, in the commune of Les Clefs. Ask us for available flavors.

**Options végétariennes et vegan:
demandez-nous les adaptations possibles.**

Vegetarian and vegan options: ask us about possible adaptations.



Gluten



Oeuf



Fruits à coques



Lait

**MOKA DES MONTAGNES — Produits locaux, ingrédients naturels.
Acteurs engagés, respect de la nature.**

*MOKA DES MONTAGNES — Local products, natural ingredients.
Committed players, respect for nature.*

Brunch

Brunch