



## Nos Promenades Sucrées



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération

## Nos Gourmands Maison

### **Thé gourmand**

6.60€

Thé, 4 Gourmandises du moment

### **Café gourmand**

6.00€

Café, 4 Gourmandises du moment

### **Champagne gourmand**

10.50€

Champagne, 4 Gourmandises du moment

### **Digestif gourmand**

10.50€

Get ou Vodka ou Armagnac ou Calvados ou Cognac, 4 Gourmandises du moment

## Nos COUPES digestives

7.00€

### **Coupe Colonel**

Sorbet citron vert, 2 cl de Vodka

### **Coupe Normande**

Sorbet pomme, 2cl de Calvados

### **Coupe Antillaise**

Glace Rhum-raisins, 2cl de Rhum

### **Coupe Charentaise**

Glace Pêche de Vigne, 2cl de Pineau



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération

## Nos Desserts Maison

Plateau de fromages	7.50€
Mousse au Chocolat	5.00€
Tiramisu Spéculoos Café	5.50€
Ile Flottante	5.50€
Crème Brulée au Miel	6.00€
Panna cotta coulis de Fruits Rouges	5.50€
Tartelette façon Tatin de Pomme boule de glace vanille	6.00€
Profiteroles au chocolat	6.50€
Nougat glacé maison	6.00€
Brioche retrouvé chocolat noisette boule de glace vanille	6.50€
Vacherin revisité	6.00€



## Nos Coupes Gourmandes

6,50€

### **Coupe gourmande**

Crème glacée tentation meringuée vanille framboise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

### **Café ou Chocolat Liégeois**

Crème glacée café ou chocolat, extrait de café ou chocolat chaud, chantilly

### **Dame Blanche**

Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly

### **Coupe Framboisine**

Sorbet Framboise, crème glacée vanille, coulis de fruits rouges, chantilly





## Nos Coupes Glacées



**Coupe 2 boules (parfums au choix) 4,00€**

**Supplément Chocolat chaud maison 1€**

**Supplément Chantilly Maison 1€**

### **Nos Glaces**

- Vanille Bourbon**      Extrait de vanille Madagascar
- Rhum-raisins**      Au rhum des Antilles françaises, avec raisin macérés au rhum
- Café**                      Avec café Arabica de Colombie
- Chocolat noir**      Crème glacée chocolat noir (dont 2 % de chocolat noir à 70 % de cacao d'Equateur).
- Menthe**                  Avec éclat de chocolat noir -
- Caramel fleur de sel** A la fleur de sel de Camargue avec morceaux de caramel au lait
- Tentation meringuée (glace) vanille - framboise** Avec morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc
- Pistache**                  Glace à la pistache avec des morceaux de pistaches caramélisées (7%)





## Nos Sorbets



- Fraise** Avec morceaux de fraises
- Pêche** Sorbet plein fruit pêche jaune de Méditerranée avec des morceaux de pêches semi-confites (3 %).
- Cassis** Baies de cassis
- Citron vert** Avec zeste de citron vert
- Framboise** Avec morceaux de framboises
- Pomme** Avec morceaux de pommes Fuji

**Supplément Chocolat chaud maison 1€**

**Supplément Chantilly Maison 1€**

**Crèmes glacées fabriquées**  
Avec de la crème de Normandie

Nos **sorbets** on une teneur en fruits de 45%  
Pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les  
fruits acides et à saveur forte, conformément  
au Code des Pratiques Loyales de Glaces  
Alimentaire



## Nos « Champagnes »

		Bouteille
$\frac{1}{2}$ Henriot	Blanc Brut	30€
Jacquart	Rosé brut	53€
Henriot	blanc brut	60€
Charles Heidsieck	blanc brut	60€
Ruinart	blanc brut	69€

## Nos « Digestifs »

Fraise des bois, Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Poire	4cl	6.00€
Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	4cl	6.00€
Digestifs supérieurs : Cognac VSOP, Calvados VSOP, Diplomático	4cl	7.00€
Rhum Arrangés	4cl	7.00€

## Les « Boissons chaudes »

Café	1.50€	Cappuccino	3.30€
Décaféiné	1.60€	Grand crème	3.30€
Thé-infusion	2.40€	Petit crème	1.70€
Chocolat	3.00€	Grand café	3.00€

