

07.84.32.14.87

## Les Glaces

Vanille	Caramel beurre salé
Miel	Café
Noix de coco	Thé d'Aubrac
Menthe chocolat	Verveine
Noisette	Pistache
Cacahuète	Confiture de lait
Chocolat noir	Noix
Chocolat blanc	Reine des près
Yaourt de Brebis	

## Les Sorbets

Citron jaune	Mangue
Abricot	Pêche
Passion	Citron vert
Fraise	Rhubarbe
Framboise	Myrtille

Format découverte 240ml : 3.50€

Format standard 750ml : 7.50€

Grand format 2,5 l : 20€

(+ 2€ de consigne)



## Les Desserts Glacés

### Vacherin

*Meringue*  
*2 Glaces au choix*  
*Chantilly vanille*

Pour 2 à 3 personnes : 9€  
Pour 6 à 8 personnes : 18€  
Pour 12 à 14 personnes : 32€  
pour 20 personnes : 50€

### Omelette norvégienne

*Glace vanille*  
*Glace café*  
*Génoise*  
*Sirop Grand Marnier*  
*Meringue italienne*

Pour 10 à 12 personnes : 25€

### Esquimaux

**Classique:** *Glace vanille, enrobage chocolat noir*

**Amande :** *Classique + amandes effilées*

**Coco :** *Glace coco, enrobage chocolat noir, coco râpée*

**Chocolat :** *Glace Chocolat, enrobage chocolat, gruë de cacao*

Moins de 10 : 2.50€

10 à 20 : 2.25€

20 et plus : 2€

07.84.32.14.87

**Pot individuel / Coupe glacée**

**Café Liégeois**

*Glace café  
Glace vanille  
Streuzeuls cacao  
Chantilly vanille  
Caramel chocolat*

**Chocolat Liégeois**

*Glace Chocolat (Lucifèves)  
Glace vanille  
Streuzeuls cacao  
Chantilly vanille  
Caramel chocolat*

**Fraise Melba**

*Glace fraise  
Glace vanille  
Sablé breton  
Chantilly vanille  
Coulis fruits rouges*

**Caramel/Vanille**

*Glace vanille  
Noisettes caramélisées  
Chantilly vanille  
Caramel beurre salé*

**Exotique**

*Glace Coco  
Glace mangue  
Sablé breton  
Chantilly vanille  
Caramel fruit de la passion*

Moins de 10 : 3.5€

10 et plus : 3€

