

GLACIER DES PRÉS

*Nos glaces et sorbets
sont préparés maison
et turbinés sur place.*

GLACE

En pot ou en cornet.

La boule - **3,5€**

2 boules - **6€**

3 boules - **8€**

1. PARFUMS

Glaces

Vanille de Madagascar

Chocolat 70%

Café

Yaourt aux cerises

Caramel beurre salé

Pistache

Paris-Brest

Sorbets

Fraise

Citron

Cassis

**+Sorbets ou Glaces
du moment**

2. À SAUCER DE

Caramel beurre salé (+ 0.5€)

Sauce chocolat (+ 0.5€)

Coulis de fruits rouges (+ 0.5€)

GLACIER DES PRÉS

*Nos glaces et sorbets
sont préparés maison
et turbinés sur place.*

3. À ORNER DE

Noisettes caramélisées (+ 0.5€)

Pralines roses (+ 0.5€)

Framboises croustillantes (+ 0.5€)

Nougatine aux grués de cacao (+ 0.5€)

Chantilly légèrement vanillée (+ 0.5€)

GÂTEAUX

Mi-cuit - 5€

Mi-cuit au chocolat 70%
et fleur de sel,
moelleux à coeur.

Cake du moment - 4€

Une belle part de cake
selon l'inspiration
de nos pâtisseries.

Cookie-Brest - 5€

Cookie fondant au chocolat
noir et gianduja, noisettes
caramélisées et praliné.

Cookie glacé - 10€

Glace vanille glissée
entre deux cookies.
Glaçage chocolat craquant,
noisettes torréfiées
et caramélisées, praliné.

