

Le Poussin Bleu

Depuis 1947, Le Poussin Bleu régale petits et grands avec ses glaces artisanales et son savoir-faire familial, transmis depuis 1986.

En plus de nos délicieuses glaces maison, nous vous accueillons dans notre brasserie pour un moment convivial autour de plats simples et savoureux.

Que ce soit pour une pause gourmande ou un repas entre amis, Le Poussin Bleu est une adresse incontournable où authenticité et qualité sont au rendez-vous.

À bientôt !

SOFTS

| | | |
|---|-------------|-------------|
| SIROPS A L'EAU | 25CI | 2,90 |
| LIMONADES | 25CI | 4,20 |
| SOFT COCA-COLA, COCA ZERO, COCA CHERRY | 33CI | 4,50 |
| SOFT DIABOLO, LIPTON ICE-TEA, ORANGINA, FANTA, OASIS, SCHWEPES TONIC, AGRUMES, CACOLAC, RED BULL | 25CI | 4,50 |
| SIROP AU LAIT | 25CI | 3,50 |
| JUS DE FRUITS FRAIS ORANGE OU CITRON PRESSES | 25CI | 5,80 |
| JUS DE FRUITS PAGO ORANGE, ANANAS, ABRICOT, A.C.E, POMME TOMATE, FRAISE, BANANE | 20CI | 4,50 |

BIERES BOUTEILLES 33CL

| | |
|---|-------------|
| BIÈRE SANS ALCOOL | 6,00 |
| GRIMBERGEN ROUGE, | 8,00 |
| PELFORT BRUNE, IPA, HEINEKEN | 8,00 |
| DESPERADOS, PIETRA AMBRÉE, | 8,00 |
| TRIPLE KARMELET, COLOMBA BLANCHE | 8,00 |
| FADA ABRICOT, IPA, BLANCHE, AMBRÉE | 8,00 |

APERITIFS

| | | |
|------------------------------|---------------|--------------|
| PASTIS, RICARD | 4CI | 4,20 |
| MARTINI BLANC, ROUGE | 4CI | 5,50 |
| SUZE, CAMPARI | 4CI | 5,50 |
| PORTO ROUGE | 4CI | 5,50 |
| KIR | 12.5CI | 6,00 |
| KIR ROYAL | 12.5CI | 11,50 |
| BITTER SAN PELLEGRINO | 10CI | 5,50 |

EAUX MINERALES

| | | |
|---|----------------|-------------|
| PERRIER | 33CI | 4,20 |
| VITTEL | 25CI | 3,90 |
| PETILLANTE OU MINERALE (SERVICE RESTAURATION) | ½ Litre | 5,00 |
| PETILLANTE OU MINERALE (SERVICE RESTAURATION) | 1 Litre | 9,00 |

BIERES PRESSION

| | | |
|--|-------------|--------------|
| PRESSIONS FADA (REGIONALE) | 25cl | 50cl |
| BLONDE | 4,50 | 9,00 |
| AMBREE | 4,50 | 9,00 |
| BIERE DU MOMENT | 4,50 | 9,00 |
| PICON BIÈRE | 5,50 | 11,00 |
| PANACHE, MONACO | 5,00 | 10,00 |
| SUPPLEMENTS SIROP GRENADINE, MENTHE, CITRON, PECHE, FRAISE, ORGEAT, ANIS, CITRON DRY, FRAISE, FRAMBOISE, CERISE, CASSIS, KIWI, POMME, VIOLETTE, GAMBETTA | | 0,30 |

NOS BULLES

| | | |
|---|-------------|-------------|
| CHAMPAGNE CHARLES MIGNON 1ER CRU BRUT | 12cl | 75cl |
| | 11 | 70 |
| CHAMPAGNE MUMM BRUT | | 85 |
| PISCINE CHAMPAGNE CHARLES MIGNON 1ER CRU BRUT | 12 | |
| PROSECCO | 8 | 35 |
| PISCINE PROSECCO | 9 | |

COCKTAILS (25CL)

| | | | | | | |
|--|--------------|---|--------------|--|------------|--------------|
| APEROL SPRITZ | 11,00 | MOJITO CLASSIQUE | 12,00 | CAIPIRHINA CLASSIQUE | 6cl | 12,00 |
| APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE | | FRAISE, FRAMBOISE | 13,00 | FRAISE, FRAMBOISE | 6cl | 13,00 |
| CAMPARI SPRITZ | 11,00 | OU PASSION | | OU PASSION | | |
| CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE | | RHUM BLANC, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE, ANGSTUR (PUREE DE FRAISE, FRAMBOISE OU PASSION SUIVANT DECLINAISON) | | CACHACA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE (PUREE DE FRAISE, FRAMBOISE OU PASSION SUIVANT DECLINAISON) | | |
| HUGO SPRITZ | 11,00 | PINA COLADA | 12,00 | MOSCOW MULE | | 12,00 |
| SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE | | RHUM BLANC, RHUM AMBRE, MALIBU, JUS ANANAS | | VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE | | |
| BLUE SPRITZ | 12,00 | SEX ON THE BEACH | 12,00 | PORN STAR MARTINI | | 14,00 |
| GIN, CURAÇAO, JUS DE CITRON VERT, EAU GAZEUSE, PROSECCO | | VODKA, CREME DE PECHE, JUS DE CRANBERRY, JUS D'ANANAS | | VODKA, LIQUEUR DE PASSION, PUREE DE PASSION, SIROP DE VANILLE. SERVI AVEC UN SHOT DE PROSECCO | | |
| AMERICANO MAISON | 9cl | | | | | |
| MARTINI ROUGE, CAMPARI, NOILLY PRAT | | | | | | |
| NEGRONI MAISON | 12cl | | | | | |
| MARTINI ROUGE, CAMPARI, NOILLY PRAT, GIN | | | | | | |

NOS ALCOOLS (4CL)

| | |
|---|-------------|
| LES RHUMS : | 9,00 |
| HAVANA ORIGINAL, HAVANA ESPECIAL, DON PAPA, DIPLOMATICO, KRAKEN SPICED, BUMBU | |
| LES GINS : BOMBAY SAPPHIRE, HENDRICKS, MALFI | 9,00 |
| LES WHISKYS : | 9,00 |
| BALLANTINE'S, JACK DANIEL'S, CHIVAS 12ANS, NIKKA | |
| DIGESTIFS : | 9,00 |
| AMARETTO, COGNAC, ARMAGNAC, MARC DE PROVENCE, LIMONCELLO, GET 27, GET 31, POIRE WILLIAMS, MANZANA, JAGGERBOMB, BUMBU CREAM, BAILEYS | |
| ACCOMPAGNEMENT | 2,50 |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| | | |
|--|-------------|-------------|
| VIRGIN MOJITO | 25cl | 9,00 |
| MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE | | |
| VIRGIN PINA COLADA | 25cl | 9,00 |
| JUS D'ANANAS, PUREE DE NOIX DE COCO | | |
| PARADIS | 25cl | 9,00 |
| ORANGE PRESSE, CITRON PRESSE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE CERISE | | |
| EXOTIQUE | 25cl | 9,00 |
| JUS DE BANANE, PUREE DE PASSION, JUS DE PECHE, SIROP DE GRENADINE | | |

NOS COUPES AVEC ALCOOL

| | |
|---|--------------|
| SORBET POIRE ET ALCOOL DE POIRE WILLIAMS | 12,00 |
| Pear Sorbet with Pear William Alcohol | |
| SORBET CITRON ET VODKA OU LIMONCELLO | 12,00 |
| Lemon Sorbet with Vodka or Limoncello | |
| GLACE CHOCOLAT ET CRÈME DE MENTHE | 12,00 |
| Chocolate ice cream with mint alcohol | |
| SORBET FRAMBOISES ET VODKA | 12,00 |
| Raspberry sorbet and vodka alcohol | |

SMOOTHIES (33CL)

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| PINK DRAGON | 7,50 |
| BANANE, MANGUE, FRUIT DU DRAGON | |
| COCO DISCO | 7,50 |
| COCO, PÊCHE, BANANE | |
| GREEN MELON | 7,50 |
| MANGUE, MELON, ANANAS, KIWI | |
| FUNKY LIME | 7,50 |
| FRAISE, ANANAS, GRENADE, CITRON VERT | |

LES VINS ROSES

| | Verre 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------------|------|------|------|
| <u>PROVENCE</u> | | | | |
| IGP DU VAR - CÔTÉ MER | 4,9€ | 8€ | 14€ | |
| IGP MÉDITERRANÉ - MIRATI | | | | 21€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE RÉAL - Cuvée Réal BIO, VEGAN | 6,0€ | | | 28€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE CRU CLASSÉ Cuvée Lampe de Méduse BIO | | | | 35€ |

LES VINS BLANCS

| | Verre 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------------|------|------|------|
| <u>PROVENCE</u> | | | | |
| IGP DU VAR - CÔTÉ MER | 4,9€ | 8€ | 14€ | |
| IGP MÉDITERRANÉ - MIRATI | | | | 21€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE RÉAL - Cuvée Réal BIO, VEGAN | 6,5€ | | | 32€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE CRU CLASSÉ Cuvée Lampe de Méduse BIO | | | | 35€ |
| <u>LANGUEDOC</u> | | | | |
| IGP D'OC - DOMAINE BRESCOU - Cuvée Viognier BIO | 6,0€ | | | 25€ |
| <u>BOURGOGNE</u> | | | | |
| AOP BOURGOGNE - DOMAINE DE LA BÊCHE - Olivier Depardon | 6,0€ | | | 25€ |
| AOP CHABLIS - DOMAINE DES HÉRITIÈRES - Olivier Tricon | | | | 36€ |
| <u>LOIRE</u> | | | | |
| AOP POUILLY FUMÉ - DOMAINE PAUL CORNEAU | | | | 38€ |
| <u>GASCOGNE</u> | | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE - DOMAINE DE JOY - Cuvée Enjoy | 6,0€ | | | 25€ |

LES VINS ROUGES

| | Verre 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------------|------|------|------|
| <u>PROVENCE</u> | | | | |
| IGP DU VAR - CÔTÉ MER | 4,9€ | 8€ | 14€ | |
| IGP MÉDITERRANÉ - MIRATI | | | | 21€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE RÉAL - Cuvée Réal BIO, VEGAN | 6,5€ | | | 32€ |
| AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE CRU CLASSÉ - Cuvée Lampe de Méduse BIO | | | | 35€ |
| <u>VALLÉE DU RHÔNE</u> | | | | |
| AOP CÔTES DU RHÔNE - FAMILLE PERRIN - Cuvée Perrin | 6,0€ | | | 28€ |
| AOP CROZES-HERMITAGE - DOMAINE DU MURINAIS - Cuvée Les Aigrettes BIO | | | | 35€ |
| <u>BOURGOGNE</u> | | | | |
| AOP HAUTES CÔTES DE NUITS - Bouchard Ainé & Fils | | | | 45€ |

MENU ENFANTS

ENFANTS JUSQU'À 12ANS

(FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD)

BOISSONS : SIROP A L'EAU

PLATS : TENDERS POULET OU POISSONS, OU PATES CARBONARA

DESSERTS : 1 BOULE DE GLACE MAISON OU 1 COMPOTE

12,90€

PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI

AVEC CAFÉ

LUNCH ONLY WITH COFFEE

16,00€

SALADES ET SNACK

POUSSIN BLEU

SALADE, TOMATES, NOIX, JAMBON CRU, CHEVRES CHAUDS
(SALAD, TOMATO, WALNUTS, CURED HAM, HOT GOAT CHEESE TOASTS)

16,50

NICOISE

SALADE, TOMATES, OEUFS, OIGNONS, ANCHOIS, HARICOTS VERTS, THON, OLIVES, POIVRONS
(SALAD, TOMATO, EGG, ANCHOVIES, ONIONS, GREEN BEANS, TUNA, OLIVES, PEPPERS)

16,50

CAESAR

SALADE, OEUFS, CROUTONS, GRANA PADANO, POULETS PANES, SAUCE CESAR
(SALAD, EGG, CROUTONS, GRANA PADANO, CHICKEN, CESAR SAUCE)

17,50

BOWL VEGE

SALADE, TOMATES, QUINOA, FALAFEL, CONCOMBRE, CAROTTE RAPÉ, BÉTERAVE
(SALAD, TOMATOES, QUINOA, FALAFEL, CUCUMBER, GRATED CARROT, BEETROOT)

16,90

CROQUES (OUR CROQUE)

UNIQUEMENT LE MIDI - (LUNCHTIME ONLY)

MONSIEUR MADAME

ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET SALADE
(WITH CHIPS AND SALAD)

**12,90
13,50**

VIANDES

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

(WITH CHIPS AND SALAD)

SÉLECTION DU BOUCHER À L'ARDOISE (BUTCHER'S SELECTION)

CARPACCIO BOEUF (BEEF CARPACCIO)

BOEUF HACHÉ FRAIS 160g, SAUCE TARTARE
(PREPARED BEEF TARTARE)

16,50

TARTARE CLASSIQUE

BOEUF HACHÉ FRAIS 160g, SAUCE TARTARE
(PREPARED BEEF TARTARE)

18,90

TARTARE ITALIEN

BOEUF HACHE FRAIS 160g, CÂPRES, TOMATES SECHES, GRANA PADANO, PESTO
(BEEF TARTARE WITH CAPERS, DRIED TOMATOES, GRANA PANADO, AND PESTO)

19,90

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 220G

LINGUINES BOLOGNAISE
(MILANAISE VEAL ESCALOPE 200G, PASTAS)

26,50

ESCALOPE DE VEAU FORESTIERE 220G LINGUINES

(ESCALOPE 220G, PASTAS, MUSHROOM SAUCE)

26,50

SUPLEMENTS SAUCES : POIVRE, GORGONZOLA, FORESTIERE

(ADDITIONAL SAUCE)

2,00

POISSONS

PAVE DE SAUMON 160G,

RIZ, RATATOUILLE MAISON
(SALMON STEAK WITH RICE, VEGETABLES)

21,00

CARPACCIO SAUMON,

FRITES, SALADE
(SALMON CARPACCIO WITH CHIPS AND SALAD)

17,50

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD

SAUCE FAÇON TARTARE, FRITES SALADE

18,00

BOL DE FRITES

BOWL OF FRENCH FRIES

5,00

BOL DE SALADE

BOWL OF SALAD

4,50

BOL DE RATATOUILLE

BOWL OF RATATOUILLE

5,50

BURGERS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

(WITH CHIPS AND SALAD)

CHEESE BURGER 19,90

CHEDDAR, SAUCE BURGER, SALADE, TOMATE, OIGNONS, STEACK HACHÉ 160G
(CHEDDAR, SAUCE BURGER, SALAD, TOMATO, ONION MINCED, CHOPPED STEAK)

CHICKEN BURGER 19,90

TENDERS POULET CEREALES, CHEDDAR, BACON, TOMATES, SALADES,
SAUCE BURGER, OIGNONS CRISPY
(THUNDER CHICKEN CEREAL, CHEDDAR, BACON, TOMATO, SALAD, BURGER SAUCE,
CRISPY ONIONS)

MARGUERITE 13,50

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE)

REINE 15,50

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, HAM, MUSHROOMS, OLIVES)

PEPPERONI 15,50

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OIGNONS, PEPPERONI, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, PEPPERS, ONION, PEPPERONI, OLIVES)

PIZZETTA 16,00

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, VIANDE HACHÉES, OEUF, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, EGG, MINCED MEAT, OLIVES)

SUPPLEMENT 2,00

(ADDITIONAL TOPPING)

-

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

PATES

LINGUINE BOLOGNAISE 17,00

LINGUINE FORESTIERE 17,00

PENNE CARBONARA 17,00

PENNE GORGONZOLA 17,00

PIZZAS

POUSSIN BLEU PIZZA 16,00

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BUCHE DE CHEVRE, NOIX, JAMBON CRU, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, GOAT'S CHEESE, WALNUTS, CURED HAM, OLIVES)

4 FROMAGES 16,00

SAUCE TOMATE, BUCHE DE CHEVRE, CAMEMBERT, GORGONZOLA,
MOZZARELLA, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, GOAT'S CHEESE, CAMEMBERT, GORGONZOLA, OLIVES)

4 SAISONS 16,00

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OIGNONS, POIVRONS,
COEUR D'ARTICHAUDS, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, MUSHROOMS, ONIONS, PEPPERS,
ARTICHOKE HEART, OLIVES)

TUNA 16,00

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PERSILLADE, THON, OEUF, CAPRES, OLIVES
(MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, PARSLEY AND GARLIK, EGG, TUNA, CAPERS, OLIVES)

GOURMANDISES

| | | | |
|---|--------------|--|-------------|
| FONDANT AU CHOCOLAT | 7,50 | CREPE OU GAUFRE | 3,90 |
| CREME CARAMEL | 7,50 | NATURE OU SUCRE | |
| CREME BRULEE | 7,50 | ----- | |
| TARTE TATIN | 8,00 | SUPPLEMENTS POUR CRÊPES ET GAUFRES UNIQUEMENT | |
| TARTE TATIN SUPREME AVEC GLACE ET CHANTILLY <i>(WITH ICE AND WHIPPED CREAM)</i> | 9,50 | <i>(ADDITIONAL TOPPING)</i> | |
| CAFÉ OU THE GOURMAND <i>(GOURMET TEA OR COFFEE)</i> | 8,50 | CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT | 1,00 |
| BIG PROFITEROLE | 10,00 | BANANE, CRÈME DE MARRON, NUTELLO | 1,00 |
| PAVLOVA GLACEE <i>(FRUITS ROUGES OU EXOTIC SUIVANT SAISON)</i> | 10,00 | <i>(WHIPPED CREAM, CHOCOLATE SAUCE, BANANA, CHESTNUT CREAM, NUTELLO)</i> | |
| MERINGUE, GLACE VANILLE, SORBET FRAMBOISES OU PASSION <i>FRUITS FRAIS SUIVANT SAISON, CHANTILLY</i> | | GLACE | 2,00 |
| | | <i>(ICE CREAM 1 SCOOP)</i> | |

PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIES 1,50

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, PAIN AUX RAISINS

TARTINES 6,00

1/2 BAGUETTE, CONFITURES ET BEURRE

BOISSONS CHAUDES

VOIR CI-DESSOUS

A partir de 8h jusqu'à 12h

BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|--|-------------|--|--------------|
| CAFE | 1,90 | CAFE DECAFEINE | 2,00 |
| NOISETTE | 2,10 | GRAND CHOCOLAT | 4,30 |
| CAPPUCCINO LAIT | 4,80 | GRAND CREME | 4,30 |
| THÉ NATURE | 3,90 | CAPPUCCINO CHANTILLY | 5,80 |
| CAFE ALLONGE | 2,00 | THÉ PARFUMÉ / INFUSION | 4,20 |
| ----- | 0,20 | IRISH COFFEE | 12,00 |
| SUPPLEMENT LAIT <i>(MILK SUPPLEMENT)</i> | | <i>WHISKY, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY</i> | |
| | | <i>(WHISKY, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM)</i> | |

NOS COUPES DE GLACES MAISON

Glaces et sorbets fabriqués sur place par un artisan glacier

DAME BLANCHE

Glace vanille, crème Chantilly, chocolat chaud maison

Vanilla ice cream, Chantilly whipped cream and homemade hot chocolate sauce

12,00

BANANA SPLIT

Sorbet Banane, banane, crème Chantilly, chocolat chaud maison et biscuits

Banana sorbet, banana, Chantilly whipped cream, homemade hot chocolate sauce and biscuits

12,00

PECHES MELBA

Glace vanille, crème Chantilly, gelée de groseilles, amandes effilées, pêche au sirop

Vanilla ice cream, Chantilly whipped cream, redcurrant jelly, sliced almonds, PEACH

12,00

FRAISES MELBA

(en saison) Glace vanille, crème Chantilly, gelée de groseilles, amandes effilées, fraises fraîches

(in Seasons) Vanilla ice cream, Chantilly whipped cream, redcurrant jelly, sliced almonds, strawberries

13,50

POIRE BELLE HELENE

Glace vanille, crème Chantilly, poire au sirop, chocolat chaud maison

Vanilla ice cream, Chantilly whipped cream, pears in sirup and homemade hot chocolate sauce

13,50

VIENNOIS

Glace café avec café froid ou glace chocolat avec chocolat froid, crème Chantilly et biscuit

Coffee or chocolate ice cream, with liquid coffee or chocolate, Chantilly whipped cream and biscuit

12,00

VACHERIN

Glace praline entre deux meringues, crème Chantilly, gelée de groseilles entouré d'amandes hachées

Praline ice cream between two meringues, Chantilly whipped cream, redcurrant jelly surrounded with chopped almond

12,00

NOS COUPES CREATIONS

Glaces et sorbets fabriqués sur place par un artisan glacier

POUSSIN

Glace tutti-frutti, crème Chantilly, Grand Marnier et meringue

Tutti-frutti ice cream, Chantilly whipped cream, Grand Marnier alcohol and decorated with a meringue

12,90

AMERICAINE

Glace vanille, glace chocolat, crème Chantilly, coulis caramel et cookies

Vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, caramel coulis and cookies

12,90

SAUVAGE

Sorbet framboise, crème Chantilly, framboises au sirop

Raspberry sorbet, Chantilly Whipped cream, Raspberry with sirup

12,90

ANDALOUSE

Glace MALAGA (rhum raisins), raisins macérés au rhum, crème Chantilly

MALAGA ice cream (rum raisin), grapes macerated with rum and Chantilly whipped cream

12,90

MERINGUE ROYALE

Deux meringues enserrant deux boules de glaces au choix, crème Chantilly

Two ice cream scoops of your choice between two meringues and Chantilly whipped cream

12,50

SAVOYARDE

Glace vanille, savarin, crème de marrons crème Chantilly, chocolat chaud maison

Vanilla ice cream, savarin, chestnuts purée, Chantilly whipped cream and homemade hot chocolate sauce

13,50

ARC EN CIEL

SORBETS citron, fraise, orange et framboises, arc en meringue, crème Chantilly

Sorbets lemon, orange, raspberry and strawberry, bow made with meringues, Chantilly Whipped cream

13,50

AVALANCHE

Sorbets passion, banane, citron, orange, ananas et framboise, Crème Chantilly

Sorbets passion, banana, lemon, orange, pineapple and raspberry, Chantilly whipped cream

13,50

TULIPE

Biscuit garni de Glace Vanille, Pistache, Café, sorbet fraise et crème Chantilly

Biscuit filled with vanilla, coffee, pistachio nut and sorbet strawberry and Chantilly whipped cream

13,50

ANANAS ROYAL

½ ananas frais, sorbet ananas et Crème Chantilly

½ fresh pineapple, sorbet pineapple and Chantilly whipped cream

13,50

EXOTIC

Sorbets Banane, mangue, ananas et fruits frais

Sorbets Banana, Mango, pineapple and fresh fruits

13,50

NOS SORBETS ET GLACES AVEC ALCOOL

SORBET POIRE ET ALCOOL DE POIRE WILLIAMS

Pear Sorbet with Pear William Alcho

12,00

SORBET CITRON ET VODKA OU LIMONCELLO

Lemon Sorbet with Vodka or Limoncello

12,00

GLACE CHOCOLAT ET CRÈME DE MENTHE

Chocolate ice cream with mint alcohol

12,00

NOS GLACES

(SELON SAISON, ACCORDING TO SEASON):

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, CAMEL FLEUR DE SEL, PRALINÉ, TUTTI-FRUTTI, MALAGA, NUTELLO, NOUGAT, SPÉCULOOS, AMARENA, NOIX DE COCO, YAOURTH.

(Our Ice cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Coconut, Pistachio nut, Tutti-frutti, Malaga, caramel...)

NOS SORBETS

(SELON SAISON, ACCORDING TO SEASON):

BANANE, ORANGE, CITRON, MANGUE, ANANAS, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, MENTHE, POIRE, MELON, FRUITS DE LA PASSION.

(Our sorbets: Banana, lemon, orange, pineapple, strawberry, raspberry, Mint, Melon, Pear, Blackcurrant, Passion fruits)

| | |
|--|-------------|
| COUPE 1 BOULE | 4,00 |
| COUPE 2 BOULES | 6,00 |
| COUPE 3 BOULES | 8,00 |
| COUPE 4 BOULES | 9,50 |
| SUPPLEMENT CHANTILLY | 2,00 |
| -- | 7,50 |
| MILK SHAKE | |
| 1 parfums au choix mixé avec du lait. 1 Ice Cream or sorbets mixed with milk | |
| COUPE DE CHANTILLY | 4,00 |

GLACES ET GATEAUX GLACÉS A EMPORTER (sur commande)

| | | | |
|-------------------|--------------|---|--------------------------|
| DEMI-LITRE | 14,00 | VACHERIN VANILLE / FRAMBOISE | à partir de 42,00 |
| LITRE | 25,00 | OMELETTE NORVÉGIENNE Vanille ou Grand Marnier | à partir de 38,00 |