LES GLACES *Artisanales*

Amarena
Avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.

Café
Glace café 100% Arabica.

Calisson
À la pâte de calisson de la maison Roy René avec marquants de pâte de calisson.

Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP
Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel.

Chartreuse®
À la liqueur Chartreuse®.

Chocolat
Au chocolat noir, au cacao et cœur de Guanaja 80% Valrhona®.

Fraise
Glace à la fraise.

Miel
Au miel de montagne.

Noix de coco
Au lait et pâte de noix de coco, coco râpée.

Nuty
Mélange de noisette et chocolat Caraïbes Valrhona® avec marbrage.

Ourson
Glace guimauve, morceaux moelleux et marbrage chocolat maison.

Pistache
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.

Rhum raisin
Au rhum Saint-James® et raisins Golden Choice avec macération maison.

Vanille
Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.

Yaourt
Glace au goût typique d'un yaourt au lait de montagne.

LES SORBETS *Plein fruit*

Citron
Citron de Sicile.
29% de fruits

Framboise
Framboise.
52% de fruits

Mirabelle
Mirabelle de Lorraine.
57% de fruits

COMPOSEZ *votre coupe*

1 boule 3,00€ • 2 boules 5,80€ • 3 boules 7,30€
Chantilly 1,00€

LES COUPES Glacées

Vacherin Glacé selon fruits de saison 7,00€

Café Liégeois 8,00€
3 boules glace café, nappage café, chantilly

Chocolat Liégeois 8,00€
3 boules glace chocolat, nappage sauce chocolat, chantilly

Dame blanche 8,00€
3 boules glace vanille, nappage sauce chocolat, chantilly

Bueno 8,00€
2 boules glace nuty, 1 boule glace caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, nappage sauce chocolat, chantilly

Fabrique 8,00€
3 boules glace café, Bailey's (4cl), nappage coulis caramel, éclats de noisettes, chantilly

Fraicheur 8,00€
1 boule sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet mirabelle, nappage coulis rouges, brisures de meringues, chantilly

Amarena 8,00€
2 boules glace amarena, 1 boule vanille, cerises griottes fruit, coulis fruits rouges, chantilly

Coupe arrosée 8,50€
2 boules sorbet et eau de vie (4cl) au choix

LES Desserts

L'assiette de fromages assortiment local 7,00€

Irish coffee 8,00€

Crème brûlée du Chef flambée en salle 7,00€

Fromage blanc aux myrtilles 6,00€

Torche aux marrons 8,50€

Part de tarte aux fruits de saison 7,00€

Fondant au chocolat et sa glace vanille 7,00€

Notre suggestion du jour 8,00€

Café gourmand 9,80€

LES BOISSONS *Chaudes*

Café allongé	3,00€
Café décaféiné	2,30€
Café décaféiné allongé	3,00€
Café ristretto	2,30€
Double café expresso	3,00€
Cappuccino	5,00€
Thé/Infusion	3,00€
Chocolat chaud	4,60€
Supplément crème	0,20€
Supplément	0,30€

LES *Digestifs*

Eaux de vie *Demandez notre sélection*	4cl 7,00€
Gin	4cl 6,00€
Vodka	4cl 6,00€
Rhum Diplomatico	4cl 8,00€
Rhum Pacto Navio	4cl 8,00€
Whisky Monkey 40°	4cl 8,00€
Whisky Cutty Sar Blended	4cl 6,00€

C'est grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.

GLACES DES ALPES
maître artisan

Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes. Prix nets en euros - taxes et service compris. Photos non contractuelles, suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.