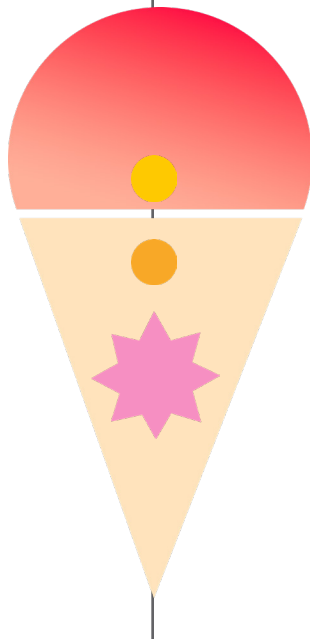
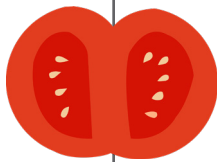
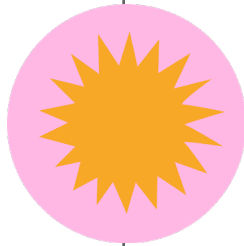




*La carte*

**PIERRE GERONIMI**



# Tarifs et parfums

<b>1 BOULE</b> .....	<b>4.00 €</b>
<b>2 BOULES</b> .....	<b>8.00 €</b>
<b>3 BOULES</b> .....	<b>12.00 €</b>
<b>4 BOULES</b> .....	<b>14.00 €</b>

## LES CRÈMES GLACÉES

- Brocciu
- Caramel beurre salé
- Castagna
- Coco
- Chocolat
- Café
- Népita
- Nucellina
- Pistache
- Praliné
- Rhum raisin
- Vanille
- Yaourt

## LES SORBETS

- Agrumes
- Ananas
- Banane
- Fraise
- Mangue
- Melon *En saison*
- Pêche *En saison*
- Poire

## LES SORBETS SALÉS

- Basilic
- Betterave / Passion
- Olive
- Poivre
- Tomate / Estragon

# Les coupes sucrées

## **CASTAGNA** ..... 18 €

• *Glace farine de châtaigne, glace vanille*

- Agrumes confits, crème de châtaigne
- Baba au rhum
- Chantilly

## **BANANA** ..... 16 €

• *Glace vanille, glace chocolat*

- Banane fruit
- Chapelure de spéculos, zeste de citron vert
- Coulis de caramel
- Chantilly

## **FRAGOLA** ..... 18 €

• *Sorbet fraise, glace nepita*

- Fraise du jardin
- Marmelade de fraise, amandes caramélisées
- Chantilly

## **PERA** ..... 16 €

• *Sorbet poire, glace au chocolat*

- Marmelade de poire, biscuit à la cannelle
- Coulis de Nucellina
- Chantilly

## **EXOTICA** ..... 18 €

• *Sorbet mangue, sorbet ananas*

- Meringue, noix de coco, fruit de la passion
- Chantilly

## **BARACUCCA** ..... 18 €

• *Glace pistache, glace yaourt*

- Abricot poché
- Amaretti, brisure de pistache
- Chantilly

## **PANA COTA** ..... 17 €

• *Sorbet framboise, sorbet agrumes*

- Pana cota
- Crumble
- Coulis de maracuja

## **NUCELLINA** ..... 18 €

• *Glace nucellina, glace à la praline*

- Myrtille, cerise
- Gauffre
- Coulis de nucellina
- Chantilly

# Les coupes salées

## **PUMATE** ..... 18 €

- **Sorbet basilic, glace mozzarella**
- Tomates cerises, pastèque, melon, olives noires taggiasche
- Pain grillé
- Vinaigre de fruits
- Poivre de Sarawak
- Huile d'olive, vinaigre fraise

## **PANE** ..... 21 €

- **Sorbet melon**
- Tartine de Prisuttu
- Tomate cœur de bœuf, melon, figue
- Huile d'olive, vinaigre framboise-nepita

## **ORTU** ..... 21 €

- **Glace poivron**
- Fromage de chèvre
- Ratatouille de légumes crus, pousse de petits pois, Kumquat, ciboulette, menthe, grenade, citron,
- Huile d'olive
- Soumac
- Vinaigre poivron-piment

## **MARE** ..... 21 €

- **Glace poivre**
- Croutons de pain grillé, thon fèves, oignon frais, tomates cerises
- Herbe du jardin
- Huile d'olive
- Vinaigre d'agrumes

## **OLIU** ..... 21 €

- **Glace olive, glace betterave/passion**
- Pain grillé
- Houmous, graines crumchies, poire, champignon, tomates cerises
- Herbes du jardin
- Huile d'olive
- Vinaigre de clémentine

# Coupe salée du moment



**OGHJE** .....20 €

- *Demandez notre coupe salée du moment*



## VENTE À EMPORTER

---

### VACHERINS

6/8 personnes  
50 €

10/12 personnes  
65 €



### VERRINES

250 ml  
8,50 € / pers

## Sachet de topping

Meringues 3 € - Amandes 3 € - Noisettes 3 €

POTS 500 ML .....  
17€





# Les cocktails PIERRE GERONIMI

## **FIORE** 13 €

- *Gin*
- Crème de violette
- Liqueur de Marasquin
- Jus de citron

## **VENEZIA** 15 €

- *Champagne, Cognac*
- Liqueur de pêche,
- Jus de pêche

## **ROCCAPINA** 13 €

- *Gin, Campari*
- Citron vert
- Ginger beer



## **TUTTI FRUTTI**

Cocktail sans alcool  
10 €



## **HAVANA** 13 €

- *Rhum ambré*
- Purée de framboise
- Citron vert
- Sucre cassonade

## **DOLCE** 13 €

- *Rhum*
- Liqueur de fraise
- Liqueur de pêche
- Jus de Cranberry
- Lait de coco

## **CASA** 13 €

- *Vodka*
- Jus de pamplemousse
- Liqueur de fraise
- Tonic