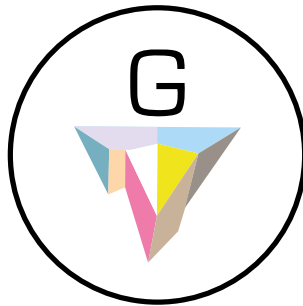




PIERRE GERONIMI

CHEF GLACIER

## CRÈMES GLACÉES & SORBETS



Nos glaces et sorbets sont réalisés sans colorant, ni exhausteur de goût. Nous réalisons nos sorbets avec des fruits frais en nous efforçant de respecter au maximum les saisons, de ce fait les quantités peuvent être limitées. Tout au long de l'année nous vous proposerons des parfums étonnants et exceptionnels.

### TARIFS BOULES DE GLACE

1 boule	●	.....	3.50€
2 boules	● ●	.....	6.50€
3 boules	● ● ●	.....	9.50€
4 boules	● ● ● ●	.....	13.50€

**POTS DE 500 ml**  
> À emporter



### SUPPLÉMENTS AU CHOIX

Chantilly	.....	2€
Confiture de lait	.....	2€
Fruits du moment	.....	3€
Sauce chocolat	.....	2€
Amandes - Noisettes - Cacahuètes ...	.....	2€

## PARFUMS

### CRÈMES GLACÉES

- |                          |                      |                     |
|--------------------------|----------------------|---------------------|
| ● CAFÉ DE L'ARBRE À CAFÉ | ● IMMORTELLE         | ● STRACCIATELLA     |
| ● CAMEL BEURRE SALÉ      | ● MYRTE              | ● VANILLE DE TAHITI |
| ● CHOCOLAT BONNAT        | ● NEPITA             | ● YAOURT            |
| ● CHOCOLAT LAIT WEISS    | ● PISTACHE DE SICILE |                     |
| ● FARINE DE CHÂTAIGNE    | ● PRALINÉ / NOISETTE |                     |

### SORBETS SUCRÉS

- |                   |             |               |
|-------------------|-------------|---------------|
| ● AGRUMES         | ● FIGUE     | ● COCO        |
| ● BANANE / TONKA* | ● FRAISE    | ● LITCHI ROSE |
| ● CITRON          | ● FRAMBOISE | ● PÊCHE       |
| ● KIWI            | ● MANGUE    | ● POIRE       |
| ● ANANAS          | ● MELON     |               |

### NOS GLACES ET SORBETS SALÉS

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| ● BETTERAVE       | ● OLIVE        |
| ● BASILIC         | ● POIVRE TIMUT |
| ● HERBES FRAÎCHES | ● ANCHOIS      |
| ● MOUTARDE        |                |

**DEMANDEZ  
NOS GLACES  
& SORBETS  
DU JOUR**

### PARFUMS SPÉCIAUX

À commander seulement le matin directement avec le laboratoire

- |                            |                 |                   |
|----------------------------|-----------------|-------------------|
| ● CHAMPAGNE Veuve Clicquot | ● WHISKY Ardbeg | ● VODKA Belvedere |
|----------------------------|-----------------|-------------------|

## NOS COUPES GLACÉES .....

16.00€

### CICCOLATA

Chocolat, chocolat lait et straciatella, biscuit chocolat, billes chocolatées, chantilly et chocolat chaud

### FRAGOLA

Fraise, fraise fraîche, chantilly et coulis de fraise

### CASTAGNA

Vanille, myrte, crème de marron, chantilly, amandes et noisettes

## NOS ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS.....

8.50€

### PAULO

Fruits du moment, caramel beurre salé, meringue et chantilly

### BATBAT (POUR LES ENFANTS)

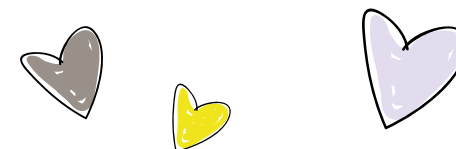
Bonbons, chocolat et chantilly

### ANNAMA

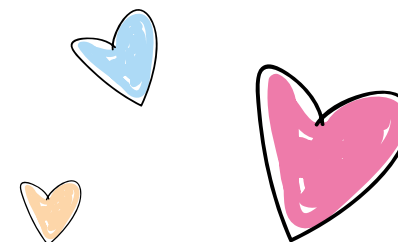
Biscuit au chocolat d'Anna & Marie, sauce chocolat, billes de chocolat et chantilly

## DOUCEURS

EN VITRINE, RETROUVEZ NOS  
ENTREMETS ET VACHERINS  
GLACÉS À EMPORTER



**TOUTES NOS  
VIENNOISERIES  
SONT FAITES  
MAISON**



## VIENNOISERIES

PAINS AU CHOCOLAT..... 1.00€  
PAINS AUX RAISINS ..... 1.50€  
KOUIGN-AMANN ..... 2.00€  
CROISSANTS ..... 1.00€

## BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

**SODAS** 33cl ..... 3.00€

Coca Cola, Coca zéro, Orangina  
Schweppes, Limonade, Ice Tea

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

33cl ..... 4.50€

Ananas / Fraise / Grenade / Tomate  
Pomme / Pêche de vigne / Raisin

**FRUITS PRESSÉS** 25cl ..... 4.50€

Orange / Citron / Pamplemousse

### ZILIA

33cl ..... 2.80€

50cl ..... 3.50€

**OREZZA** (Pétilante) 33cl ..... 3.00€

### COCKTAILS SANS ALCOOL

**RUBIS** ..... 12.00€

Pastèque, pamplemousse, fraise, framboise

**GREEN . GREEN** ..... 9.50€

Pomme Granny Smith concombre,  
menthe fraîche, citron vert

### BOISSONS CHAUDES

#### CAFÉ ILLY

Expresso ..... 1.50€

Double ..... 3.00€

Grand crème ..... 2.80€

Cappuccino ..... 3.00€

#### CHOCOLAT CHAUD

Petit ..... 1.50€

Grand ..... 3.00€

**THÉS UMA** 25cl ..... 4.00€

Rooibos cannelle & rhubarbe

Umà

Thé noir, poivre noir & cédrat

Thé vert basilic & yuzu

**GINGER** ..... 12.00€

Orange, ananas, passion, gingembre

## VINS & ALCOOL

### VIN AOC

Verre de vin à partir de ..... 4.00€

Bouteille de vin à partir de ..... 30.00€

**BIÈRE CORSE** 30cl ..... 4.00€

Pietra pression blonde  
ou brune

### LES COCKTAILS DE GHJUVANNI

**A NEPITA** ..... 18.00€

Gin Hendrick's, concombre corse frais,  
nepita, citron frais

**U RUBU** ..... 16.00€

Rhum, sorbet framboise, blanc œuf,  
grenadine

**ARIA D'ARENA** ..... 14.00€

Muscato pétillant, sirop de fleur  
de sureau, Oreza, feuille de menthe



### CHAMPAGNE

Coupe Veuve Clicquot ..... 9.00€

Piscine ..... 15.00€

Bouteille ..... 70.00€

**U BANDITU DI A MARINA** ..... 16.00€

Vodka, Thym roumain, sirop de sucre de  
canne, citron vert, piment d'Espelette

**SANDIA** ..... 15.00€

Tequila, pastèque, sirop d'agave,  
citron frais

# THÉS BETJEMAN & BARTON

## THÉS CLASSIQUES / THÉS PARFUMÉS ..... 5.00€

### LAPSONG SOUCHONG : THÉ NOIR DE CHINE

Larges feuilles, fumées au bois d'épicéa frais. Saveurs marquées.

### SENGHA NATURAL LEAF : THÉ VERT DU JAPON

Thé vert aux larges feuilles, typiquement japonais, au parfum subtil et frais, présentant une grande richesse en vitamine C.

### DARJELING TESTA VALLEY : THÉ NOIR D' INDE

Feuilles brisées donnant un thé corsé et délicatement parfumé.  
Supporte un nuage de lait.

### ROOIBOS JARDIN ROUGE : THÉ DÉTHÉINÉ

Mélange très parfumé aux fleurs de tournesol, relevé de rose, fraise, vanille et pamplemousse.

### EARL GREY FINEST : THÉ NOIR

Base de thés de Chine et de Ceylan, mélangeant bergamote, agrumes et ingrédients « top secret ».

### JASMIN : THÉ VERT

Base de thé vert de grande qualité, permettant à l'arôme du jasmin de s'exprimer entièrement. D'une belle subtilité.

### LUNDI LIGHT : THÉ VERT

Thé assez inédit mélangeant thé vert et citronnelle du Mexique mais également huile essentielle de citron et gingembre, origine : Chine Sencha.

### MALESHERBES : THÉ VERT

Aromes de fruits de la passion, pêches de vigne, fraises des bois réhaussées de pétales de roses rouge et de morceaux de fraise, sur une base de thé vert Sencha, Chine.

### LES INVITÉS : THÉ VERT

Mélange de thé vert nature et de thé au jasmin avec notes de roses et de litchis.

## INFUSIONS .... 3.50€

### VERVEINE / MENTHE

### BOUQUET DE MANON :

Mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron. Saveurs du Sud...

## SALADES\*

**BURRATTA** ..... 16.00€

Tomates, framboises, herbes fraîches,  
citrons confits, melons

° SORBET BASILIC

**SEPIA** ..... 20.00€

Riz noir, tomates confites, légumes  
croquants, litchis, pignons de pin  
grillés, seiches

° SORBET BETTERAVE & CITRON

**SALMONE** ..... 19.00€

Lentilles corail, quinoa, granny Smith,  
céleri-rave, yaourt, fruits de la  
passion, saumon

° SORBET YAOURT

## CROQUES\*

«U CROCU»

**JAMBON** ..... 10.00€

**POULET**..... 12.00€

**VEGAN** ..... 12.00€

## PAIN MAISON



**CÉSAR & ROSALIE** ..... 19.00€

Poulet, pain grillé, romaine, anchois,  
parmesan, pommes de terre, oignons  
rouges

° SORBET MOUTARDE

**CAVAGNETU** ..... 18.00€

Fenouil, poivrons, concombres,  
tomates, sucrine, anchois, poulpe,  
radis, betterave, crevettes

° SORBET AGRUMES

**GRECA** ..... 19.00€

Feta, Puntalettes, olives Kalamata,  
oignons rouges, figues confites,  
oranges & fèves

° SORBET OLIVE

**DEMANDEZ  
NOTRE SALADE  
DU JOUR**

DEMI-BAGUETTE TRADITIONNELLE

PAIN CIABATTA À L'HUILE D'OLIVE

KALIOS + GRAINES DE PAVOT

