

ANACAPRI

RESTAURANT PIZZERIA




**GLACES
DES ALPES**
maitre artisan

NOS GLACES ARTISANALES



Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume



Chocolat

Glace au chocolat noir intense, au cacao et coeur de Guanaja 80% de la maison Valrhona®



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

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



Brownies

Au chocolat Jivara Valrhona® avec morceaux de brownies chocolatés et brisures de noix de pécan caramélisées



Barre choconut's

À la pâte de noisette, amande, copeaux de chocolat au lait et marbrage chocolat noisette



Menthe chocolat

Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%.



Paris-Brest

Découvrez cette célèbre pâtisserie en version glacée, glace noisette avec éclats de noisettes et inclusion de mini choux



Crumble fruits rouges

Glace à la vanille avec fruits rouges semi-confits, morceaux de biscuits et coulis de framboise



Tagad'Ice

Glace fraise avec inclusion de fraises Tagada® de notre enfance



Vanille

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

NOS SORBETS PLEIN FRUIT



Pêche blanche jasmin

Sorbet pêche blanche délicatement parfumé aux extraits de jasmin



Citron

Citron de Sicile. 29% de fruits



Groseille/framboise

Un parfait mélange acidulé et rafraichissant



Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri. 45% de fruits



Fruits du soleil

Mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas et passion



Ananas

Ananas du Costa Rica. 59% de fruits



Pomme Verte

Pomme verte Granny Smith de la vallée du Rhône. 52% de fruits



Fruits rouges

Myrtille, cassis, framboise, fraise et fraises des bois

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule
3,20€

2 boules
5,30€

3 boules
7,00€

Supplément crème fouettée : 1,50€



NOS COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

Dame Blanche 7,90€
Glace vanille, sauce chocolat, meringue, crème fouettée

Café liégeois 7,90€
Glace café, sauce café, crème fouettée

Caramel liégeois 7,90€
Glace caramel beurre salé, sauce caramel, crème fouettée

Chocolat liégeois 7,90€
Glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

La Pêcher 7,90€
Glace vanille, sorbet pêche blanche jasmin, pêche au sirop, coulis de groseilles, crème fouettée



LE COIN DES P'TITS LOUPS

Pouss Pouss 3,80€

Coupe Tagad'Ice 4,50€
Glace Tagad'Ice, crème fouettée, fraises Tagada®

Crêpe Nutella®, sucre 4,50€

LES GOURMANDES

Coupe USA 8,20€
Glace vanille, glace brownies, morceaux de brownies, sauce caramel, crème fouettée

Coupe Macaronade 8,20€
Glace caramel beurre salé, sauce caramel, meringue, macarons, crème fouettée

Coupe Paris-Brest 8,20€
Glace Paris-Brest, glace vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, éclats de noisettes

Coupe Exotique 8,20€
Sorbet ananas, sorbet fruits du soleil, sorbet mangue, coulis exotique, crème fouettée

Coupe Fraîcheur 8,20€
Sorbet groseille/framboise, glace fraise Tagad'Ice, sorbet fruits rouges, coulis de fruits rouges, crème fouettée

LES ALCOOLISÉES

Coupe Normande 8,20€
Sorbet pomme verte, calvados

Coupe Colonel 8,20€
Sorbet citron, vodka

Coupe Iceberg 8,20€
Glace menthe chocolat, piper menthe, crème fouettée



NOS DESSERTS

**Crème brûlée « fabrication maison »
saveur vanille 7,20€**

**Brownies tiède, glace vanille,
crème fouettée 7,20€**

Nougat glacé 7,20€
Coulis fruits rouges, crème fouettée

**Tarte crumble aux pommes, glace
crumble fruits rouges 7,20€**

**Délices aux pommes et sa mousse
mascarpone vanille 7,70€**

**Profiteroles « maison » glace vanille,
sauce chocolat (3 choux) 8,20€**

NOS CRÊPES

Crêpe sucre 3,50€

Crêpe Nutella® 4,50€

Crêpe chocolat 4,60€

Crêpe caramel beurre salé 4,70€

Crêpe Mont-Blanc 7,70€

Glace vanille, éclats de noisettes et meringue, sauce chocolat maison

Crêpe groseille 7,70€

Sorbet groseille/framboise, crème fouettée, coulis de groseille

Crêpe Bueno 8,50€

Glace barre choconut's, Kinder Bueno® et éclats de noisettes, coulis de chocolat blanc, sauce chocolat noisette

NOS CAFÉS ET THÉS GOURMANDS

Assiette de fromage 6,70€

Café gourmand 8,00€
(accompagné de 3 petits desserts)

Thé gourmand 8,80€
(accompagné de 3 petits desserts)

