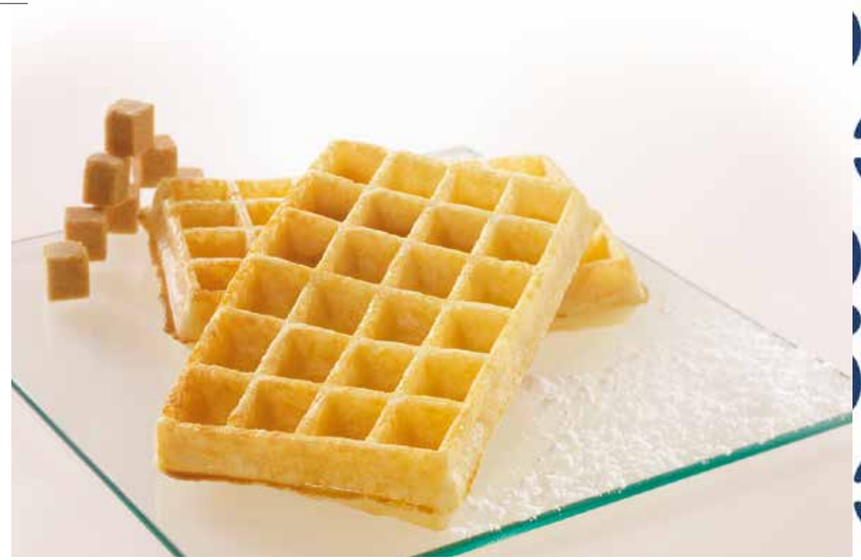

NOS DESSERTS MAISON

Café Gourmand*	**7,50 €**
Thé Gourmand ou Tisane*	**8,00 €**
Irish*	**9,00 €**
Assiette Gourmande*	**6,30 €**
Mousse au Chocolat*	**6,00 €**
Crème Brûlée*	**6,50 €**
Flan caramel*	**5,00 €**
Île Flottante*	**6,00 €**
Tarte du moment*	**5,50 €**
Part de tarte et sa boule de glace au choix*	**6,80 €**
Fromage blanc et sucre ou cassonade ou coulis de fruits rouges	**4,50 €**
Gaufre Bruxelloise chocolat et crème fouettée*	**7,00 €**
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise*	**7,00 €**
Profiteroles 2 choux	**6,20 €**
Profiteroles 3 choux	**7,20 €**
Assiette de fromages (3 pièces)	**7,50 €**

*Nos desserts «maison»

CAHIER DES DESSERTS

Votre établissement a choisi
la qualité La Laitière® professionnel.

Des crèmes glacées et des sorbets, sans arôme ni colorant artificiel,
fabriqués en Bretagne avec du lait français.

NOS COUPES GLACÉES

LES PÉCHÉS MIGNONS DE MARIE

Fraîcheur Cassis — **6,80 €**
2 boules Cassis,
1 boule Citron fondant
et coulis de fruits rouges

Crumble — **6,80 €**
1 boule Framboise,
1 boule Cassis,
1 boule Spéculoos
et brisures de spéculoos

Coupe du Chasseur — **6,80 €**
1 boule Vanille de Madagascar,
1 boule Rhum raisins macérés,
1 boule Café pur Arabica
et crème fouettée

Bounty — **6,80 €**
1 boule Vanille de Madagascar,
2 boules Noix de coco,
chocolat chaud maison,
congolais et crème fouettée

LES PÉCHÉS MIGNONS DE FABRICE

Jamaïque — **7,00 €**
2 boules Rhum raisins macérés,
1 boule Café pur Arabica,
coulis de caramel et crème fouettée

Ducasse — **6,50 €**
1 boule Nougat,
1 boule Spéculoos,
1 boule Vanille de Madagascar
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Coupe Flamande — **6,50 €**
1 boule Café pur Arabica,
1 boule Vanille de Madagascar,
1 boule Spéculoos,
gâteau spéculoos
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Géant Vert — **6,50 €**
2 boules Pistache,
1 boule Chocolat,
et crème fouettée

Photos non contractuelles

COMPOSEZ VOTRE COUPE

3,00 € — **4,50 €** — **6,00 €**

Supplément coulis ou crème fouettée : 0,80 €

CRÈME & LAIT FRANÇAIS

LES CRÈMES GLACÉES

Caramel au beurre salé · Chocolat · Vanille de Madagascar · Noix de coco · Café pur Arabica

Rhum* raisins macérés · Nougat · Spéculoos · Pistache · Vanille noix de pécan

LES SORBETS

VEGAN

Citron vert et ses zestes · Citron fondant · Pomme verte · Cassis

Fraise · Fruit de la passion · Framboise · Mandarine

LE COIN DES ENFANTS

Glace à choisir dans le congélateur à l'accueil

Coupe Bretonne — **6,50 €**
2 boules Caramel beurre salé,
sauce caramel,
éclats de Palets Breton

Coupe Cloclo — **6,80 €**
2 boules Vanille noix de pécan,
1 boule Spéculoos,
sauce caramel
et crème fouettée

LES CLASSIQUES

Le Liégeois au choix — **6,80 €**
2 boules Café pur Arabica
ou Chocolat
ou Caramel au beurre salé,
1 boule Vanille de Madagascar,
coulis et crème fouettée

Banana Split — **7,20 €**
1 boule Chocolat,
1 boule Vanille de Madagascar,
1 boule Fraise,
et banane fruit

Dame Blanche ou Dame Noire — **6,80 €**
3 boules Vanille de Madagascar
ou 3 boules Chocolat,
coulis chocolat chaud maison
et crème fouettée

LES FRUITÉES

Coupe Fruits des bois — **6,80 €**
1 boule Fraise,
1 boule Framboise,
1 boule Cassis,
fruits frais

La Margoulette — **6,80 €**
1 boule Framboise,
1 boule Citron vert,
1 boule Pomme verte,
gouttes de meringue

LES ALCOOLISÉES

Colonel — **8,00 €**
2 boules Citron fondant
et Vodka*

Manzana — **8,50 €**
2 boules Pomme verte
et Manzana*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.