



CARTÉ D'OR



Unilever France SAS - RCS numéro 552 119 216 - Visuels non contractuels

Carte
DESSERTS





Nos crèmes glacées



Café
avec du café
Arabica de Colombie
Coffee



**Caramel
à la Fleur de Sel**
fleur de sel de Camargue
avec morceaux de caramel au lait
Butter salted caramel



Chocolat Noir
à base de chocolat
Barry Callebaut à
70% de cacao d'Equateur
Dark Chocolate



Fraise
Avec des morceaux
de fraises
Strawberry



Menthe
avec des éclats
de chocolat noir
Mint chocolate



Rhum-Raisins
au rhum des Antilles
françaises, avec des
raisins macérés au rhum
Rum-raisins



**Vanille
Bourbon**
à l'extrait de vanille
de Madagascar
Vanilla



Noix de Coco¹
Avec de la noix
de coco rapée
Coconut



Vanille Noix Pécan
crème glacée à la vanille
avec des morceaux de noix
de pécan caramélisés
Vanilla nut of pecan

**Autre parfum :
Chartreuse**

Nos sorbets plein fruit



Cassis
avec des baies
de cassis
Blackcurrant



Citron Jaune
avec des zestes
de citron jaune
Lemon



Framboise
avec des morceaux
de framboise
Raspberry



Fruit de la Passion
au fruit de la passion
d'Equateur avec des
morceaux de mangue



Pêche de Méditerranée
avec des morceaux de
pêche de méditerranée
Peach



Poire
avec des morceaux
de poire Williams
Pear



**Citron Vert et
Douceur de Fraises**
Citron vert avec
des morceaux de fraise
Lime with Strawberry

- Coupe 1 boule** 2,50€
Parfums au choix
- Coupe 2 boules** 4,00€
Parfums au choix
- Coupe 3 boules** 5,50€
Parfums au choix



Café Gourmand

6,50 €

2 desserts maison, 1 boule de glace, chantilly

Thé Gourmand

7,20 €

3 desserts maison, 1 boule de glace, chantilly

Nos coupes glacées à 6,20 €

Café ou Chocolat Liégeois
Café ou Chocolat, Vanille, chantilly

Poire Belle Hélène
Vanille, Chocolat, poire fruit, chantilly

Ardéchoise
Vanille, crème de marron, chantilly



Pêche Melba

Pêche, Vanille, pêche fruit,
chantilly, coulis de fruits rouges



Dame Blanche

Vanille, coulis chocolat,
chantilly

Nos coupes alcoolisées* à 7,20 €

Colonel
2 boules Citron, vodka*

Iceberg
2 boules Menthe-chocolat, Get 27*

Colonel Rose
2 boules Citron vert et douceur de fraises, Vodka*

Nos desserts fabriqués maison

Feuilletine chocolat	5,80€	Dessert du jour	5,50€
Fondant au chocolat et sa boule de glace Vanille Carte d'Or	6,00€	Nougat glacé aux noix	6,00€
Ile flottante	5,50€	Vacherin glacé	6,00€
Crème caramel	5,50€	Vanille, Framboise	

Nos autres desserts

Crème brûlée	5,80€	Profiteroles	6,20€
Tarte Tatin avec sa boule de glace	5,80€		

Coupe Chartreuse

avec alcool
7,50 €

2 b. de glace Chartreuse
chocolat liquide,
liqueur de chartreuse*,
chantilly



Coupe Agape

sans alcool
6,50 €

2 b. de glace Chartreuse,
chocolat liquide,
chantilly

[1] Glace [2] Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises
[3] Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides
et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

Les desserts faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation