



CARTE D'OR[®]

*Tout savoir sur nos glaces
délicieuses et engagées !*

Un savoir-faire local depuis 45 ans : une large gamme de parfums,
Des nouveautés chaque année et une production
à Saint-Dizier en France.

Des ingrédients rigoureusement choisis : notre lait
provient de coopératives laitières françaises,
nos sorbets sont tous plein fruit et végétal.



Carte - DESSERTS -





CARTE D'OR

Nos crèmes glacées et nos glaces

- Vanille Bourbon de Madagascar**
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar
- Café**
avec du café Arabica de Colombie
- Caramel Fleur de Sel**
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel
- Chocolat Noir**
A base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Equateur
- Menthe**
avec des éclats de chocolat noir
- Noix¹**
avec des morceaux de noix caramélisés
- Nutty Parfum Chocolat Noisette¹**
avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja
- Rhum-Raisins**
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum
- Autre parfum Chartreuse**

Nos sorbets plein fruit ⁽¹⁾

- VEGAN**
- Citron Vert**
avec des zestes de citron vert
- Fraise**
avec des morceaux de fraise
- Framboise**
avec des morceaux de framboise
- 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
- Poire**
avec des morceaux de poire Williams

Café Gourmand

9,00 €

3 desserts maison, 1 boule de glace

Thé Gourmand

9,90 €

3 desserts maison, 1 boule de glace

Coupe 1 boule 2,90€
Parfum au choix

Coupe 2 boules 5,70€
Parfums au choix

Coupe 3 boules 8,50€
Parfums au choix

Nos coupes glacées

- Café ou Chocolat Liégeois** 8,80€
1 boule Café ou Chocolat, 1 boule Vanille Bourbon, café ou coulis chocolat, chantilly
- Dame Blanche** 8,80€
2 boules Vanille Bourbon, coulis chocolat, chantilly
- Façon Snickers** 9,30€
1 boule Caramel Fleur de Sel, 1 boule Vanille Bourbon, coulis chocolat, coulis caramel, chantilly, cacahuètes
- Ardéchoise** 9,30€
2 boules Vanille Bourbon, crème de marrons, chantilly
- La Coupe de Saison** 9,20€ Nouveau
Demandez nous la composition



La Grenobloise 9,30 €
1 boule Noix, 1 boule Vanille, coulis caramel, chantilly, noix caramélisées



Colonel
2 boules Citron Vert avec Vodka*

Notre coupe alcoolisée à 9,50 €

Nos desserts fabriqués maison

- Dessert du jour** 5,50€
- Fondant au chocolat** 7,90€
et sa boule de glace Vanille Carte d'Or
- Nougat glacé aux noix** 8,00€
- Tartelette maison** 7,70€
- Crème brûlée** 6,70€
- Tiramisù du Chef** 7,50€
- Salade de fruits frais** 8,00€
(seulement l'été)
- Baba au Rhum** 8,80€
- Profiteroles revisitées** 8,80€

Coupe Chartreuse

avec alcool
10,00 €

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



Coupe Agape

sans alcool
8,80 €

2 b. de glace Chartreuse,
coulis chocolat,
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 suaves, réduite à 20% pour les fruits acides et à savoir forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.
Tous les sorbets Carte d'Or sont plein fruit, sauf Mangue. (4) Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. (5) Non fabriqué en France.

Les plats 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