

NOS DESSERTS PÂTISSIERS

L'INTÉGRALITÉ DE NOS PÂTISSERIES SONT RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS/PÂTISSIERS

Carpaccio d'Ananas et Sorbet Ananas	8.00€	Tarte Du Jour Menu	7.50€
Tiramisu	8.50€	Profiteroles (2 choux)	8.50€
Crème Brulée Menu	7.50€	Ile Flottante	8.00€
Tarte Citron Meringuée	8.50€	Café/Thé Gourmand Menu	7.50€
Mousse au Chocolat	8.50€	Brownie Chocolat et Crème Anglaise	8.50€
Panna Cotta et Fruits de Saison	8.00€		

NOS COMPOSITIONS GLACÉES

Mauritius	8.50€	Banana Split	9.00€
<i>Glaces Rhum Raisin*, Noix de Coco, Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly</i>		<i>Banane, glaces Vanille, Fraise, Chocolat, Chocolat Chaud et Chantilly</i>	
Liégeois Chocolat/Café/Caramel	8.50€	Mont St-Michel	9.00€
<i>Chocolat Chaud ou Café, glaces et Chantilly</i>		<i>Feuilleté, glaces Caramel Fleur de Sel, Vanille, Sauce Caramel et Chantilly</i>	
Bounty	8.00€	Tarte au Citron Meringuée «Revisitée»	9.00€
<i>Chocolat Chaud, glaces Noix de Coco et Chantilly</i>		<i>Spéculos, glaces Citron Jaune et Citron Vert, Meringue et Chantilly</i>	
Ananas Melba	8.50€	Délice Breton	9.00€
<i>Ananas frais, glaces Vanille, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly</i>		<i>Palet Breton Maison, glaces Vanille, Caramel, Praline, coulis de Caramel et Chantilly</i>	
Polynésien	9.50€	Tentation Meringuée	8.50€
<i>Maxi Tuile, glaces Passion, Vanille, Ananas, Coulis de Fruits de Rouges et Chantilly</i>		<i>Meringue, glaces Tentation Meringuée, Vanille et Chantilly</i>	
Bianca Donna Menu	7.50€	Tulipano Menu	7.50€
<i>Chocolat Chaud, glaces Vanille et Chantilly</i>		<i>Tuile en Tulipe, glace Pistache et Chocolat Chaud</i>	

+0.5€ pour tout changement de parfums dans les compositions Glacées

NOS COMPOSITIONS GLACÉES ALCOOLISÉES

Limoncello Freeze	9.50€	Mojito Freeze	9.50€
<i>Sorbet Citron arrosé de Liqueur Limoncello*</i>		<i>Sorbet Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Rhum Blanc*</i>	
Frozen Irish Coffee	9.50€	Colonel	9.50€
<i>Glace Café, Whisky*, Café et chantilly</i>		<i>Sorbet Citron arrosé de Vodka*</i>	

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE GLACÉE !!

Nos Crèmes Glacées

Café	Caramel
Chocolat Noir	Chocolat Blanc
Fraise	Tentation Meringuée
Noix de Coco	Vanille
Nougat	Rhum Raisin*
Praliné	Pistache

Nos Sorbets

Citron Vert	Passion
Citron jaune	Ananas
Framboise	

Coupe 1 Boule	3.00€
Coupe 2 Boules	5.00€
Coupe 3 Boules Menu	6.50€

+Chantilly ou Chocolat Chaud 1.50€
Toutes nos glaces et sorbets sont de la marque «Carte d'or»

LE CHAUD

Expresso 6cl	2.50€	Expresso Crème / Noisette	3.00€
Double Expresso 12cl	4.00€	Cappuccino 8cl	4.00€
Décaféiné 6cl	2.50€	Double Café Gourmand	8.50€
Double Expresso Crème	4.50€	Chocolat Chaud	4.00€
Thé Gourmand	7.50€	Chocolat Gourmand	8.50€
Cappucino Gourmand	8.50€	Thé – Infusion 18cl (voir liste ci-dessous)	4.50€

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET TISANES «MAISON RICHARD DEPUIS 1892»

THE NOIR

Ceylan O.P.

Le juste équilibre d'un assemblage de jardins de Ceylan, révélant un goût affirmé, aromatique et onctueux.

THES NOIRS AROMATISES

Grand Earl Grey

Les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine. Parfait accompagnement des pauses gourmandes.

Fruits Rouges

Célébrant la saveur des fruits rouges, ce thé noir est un plaisir suvré et gourmand.

THE VERT

Thé Vert Sencha

Un thé vert de Chine travaillé à la manière japonaise au goût franc et végétal. Il accompagne agréablement les déjeuners.

THES VERTS AROMATISES

Jardin des merveilles

Un thé vert au mélange d'arômes dont le bouquet fruité laisse s'exprimer des notes de pêche et d'abricot.

THES VERTS AROMATISES

Thé Vert à la Menthe

Un thé à l'orientale extrêmement désam térant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe.

ROOIBOS

Rooïbos aux Epices

Les rooïbos d'Afrique du Sud s'associe aux écorces d'orange, morceaux de gingembre, d'amande et de cannelle pour une saveur hors du commun.

TISANES EXCLUSIVES

Verveine Bio

Un grand classique désaltérant aux notes citronnés.

Menthe Poivrée Bio

Tisane aux notes intenses et rafraîchissantes.

Tisane des Comptoirs (Relaxante)

Une tisane fraîche et végétale composée de tilleul, verveine, citronnelle, menthe poivrée et fleur d'oranger.

LES DIGESTIFS

Grappa – Armagnac – Cognac – Poire – Calvados 2 cl			8.00€
Rhum Arrangé Maison - Limoncello 4cl			6.00€
Get 27, Get 31 – Bailey's – Cointreau 4cl			6.50€
Irish Coffee 15cl			8.00€
Normandy Coffee			9.00€