

Glaces

Café

Au café 100% Arabica

Caramel

Au caramel à la crème
avec morceaux de caramel

Chocolat

Au cacao et cœur
de Guanaja Valrhona

Chocolat Blanc

Au chocolat blanc légèrement
vanillé avec copeaux
de chocolat blanc

Cookies Nut's

À la noisette et vanille bourbon
avec morceaux de biscuits,
éclats de noisettes,
pépites de chocolat,
éclats d'amandes caramélisées

Marron Morceaux

À la véritable pâte de marron
avec morceaux

Menthe Chocolat

À la menthe forte verte
avec copeaux de chocolat
noir Suisse

Noisette

À la pâte de noisette

Nuty

À la pâte de noisette
et chocolat Valrhona
avec marbrage à la pâte de noisette

Réglisse

À la pâte de réglisse

Rhum Raisin

Au rhum Saint-James
avec raisins Golden Choice
marinés maison

Pistache

À la pâte de pistache de Sicile
avec éclats de pistaches

Vanille

À la vanille Bourbon,
au beurre d'Échiré et aux œufs

Vanille

Macadamia

À la vanille Bourbon avec
un marbrage à la sauce caramel
et brisures de noix
de macadamia caramélisées

Sorbets Plein Fruit

Abricot

Abricot de France, 60% de fruits

Ananas

Ananas du Costa Rica, 59% de fruits

Bounti

Au lait de coco marbré
de chocolat au lait
et copeaux de chocolat noir Suisse

Cassis Noir

Cassis noir de Bourgogne,
49% de fruits

Coco

Coco de l'Océan Indien,
58% de fruits

Citron

Citron de Sicile, 29% de fruits

Figue

Figue Violette, 53% de fruits

Fraise

Fraise Sengana, 62% de fruits

Framboise

Framboise, 52% de fruits

Mangue

Mangue Alphonso, 45% de fruits

Poire

Poire Williams des vergers
de Haute-Savoie,
54% de fruits

Pêche de Vigne

Pêche de vigne des côteaux du Lyonnais,
60% de fruits

Cornets ou Petits Pots

1 boule 2,30€ • 2 boules 3,50€

3 boules 4,50€

Supplément crème fouettée 1,00€

Milk shakes

Parfum au choix 4,20€

Nutella 4,50€

Glaces Artisanales

élaborées par un

Maître Artisan Glacier

