

## DIGESTIFS

Get 27 ou Get 31 - 4 cl _____	7,50 €
Amaretto - 4 cl _____	7,50 €
Calvados - 4 cl _____	7,50 €
Limoncello - 4 cl _____	7,50 €
Armagnac - 4 cl _____	7,50 €
Cognac - 4 cl _____	7,50 €
Poire Williams - 4 cl _____	7,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Allongé, Décaféiné _____	2,20 €
Cappuccino _____	3,50 €
Café Crème _____	3,50 €
Thé, Infusion _____	3,00 €



Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes.  
C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glaces des Alpes, vous propose des produits de référence.

**GLACES DES ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



[www.lamezzalunaclamart.com](http://www.lamezzalunaclamart.com)



## CARTE DES DESSERTS

**GLACES DES ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



## NOS DESSERTS

Crème Brûlée à la gousse de vanille, flambée sur table _____	8,00 €	Pizza au Nutella, amandes effilées «À PARTAGER» _____	10,00 €
Tiramisu, café intense _____	7,50 €	Café Gourmand _____	7,50 €
Tarte tatin revisitée et sa glace Palet Breton _____	7,50 €	Affogato _____	8,00 €
Moelleux au Chocolat noir et sa Boule de Glace Vanille _____	8,00 €	3 cl d'Amaretto, un espresso, 1 boule de glace à la vanille, amandes grillées	
Brioche façon pain perdu et sa Boule de Glace (parfums au choix) _____	7,00 €	Café boule _____	5,50 €
<i>Supplément coulis fruits rouges, caramel, chocolat, Nutella® _____</i>	<i>1,50 €</i>	Café + 1 boule de glace au choix	
		Irish Coffee _____	8,00 €



Nos Smoothies \_\_\_\_\_ 6,50 €  
avec du Rhum (2cl) \_\_\_\_\_ 9,00 €



## GLACES ARTISANALES

-  **CAFÉ**  
Glace café 100% Arabica  
aux arômes fins sans amertume.
-  **CARAMEL AU BEURRE**  
**DEMI-SEL D'ISIGNY AOP**  
Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP  
avec morceaux de caramel.
-  **CHOCOLAT**  
Glace au chocolat noir intense, au cacao et cœur  
de Guanaja 80% de la maison Valrhona®.
-  **MACARON FRAMBOISE**  
Avec macarons et marbrage coulis de framboises.
-  **MENTHE CHOCOLAT**  
Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux  
de chocolat noir 61%.

1 Boule _____	3,70 €
2 Boules _____	6,50 €
3 Boules _____	7,50 €
Supplément Crème Fouettée ou coulis _____	1,50 €

-  **PALET BRETON**  
Aux palets bretons pur beurre avec marbrage caramel  
au beurre salé et inclusions de biscuits croquants.
-  **PISTACHE**  
À la pâte de pistache de Sicile  
avec éclats de pistaches.
-  **RHUM RAISIN**  
Au rhum Saint-James® avec raisins Golden Choice  
avec macération maison de plusieurs jours.
-  **VANILLE**  
Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar  
et beurre d'Échiré.

## SORBETS PLEIN FRUIT

-  **BOUNTI**  
Au lait de coco marbré de sauce chocolat maison  
et copeaux de chocolat noir suisse.
-  **CITRON VERT**  
Citron vert.  
27% de fruits
-  **CLÉMENTINE CORSE**  
La clémentine IGP Corse est l'unique  
clémentine Française. Son jus bien orangé  
et son goût acidulé régaleront vos papilles.  
60% de fruits

-  **FIGUE**  
Figue violette.  
53% de fruits
-  **FRAISE**  
Fraise Sengana.  
62% de fruits
-  **MANGUE**  
Mangue Alphonso et Totapuri.  
45% de fruits

## COUPES DE GLACES

Chocolat ou Café Liégeois _____	8,00 €	Délice Menthe _____	8,00 €
3 boules chocolat ou café, sauce et crème fouettée		3 boules menthe chocolat, sirop de menthe et crème fouettée	
Dame Blanche _____	8,00 €	Colonel _____	8,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée		2 boules citron vert, 2 cl de vodka	
Supplément Get 27, Rhum Blanc ou Épicé, Vodka, Limoncello 2cl _____	3,00 €		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).  
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles GLACES DES ALPES. Prix nets en euros, service compris.*

Demandez la liste des allergènes de nos glaces artisanales  
et sorbets plein fruit que nous tenons à disposition de notre clientèle.