

---

# LES GLACES ARTISANALES

---

**TERRES DE GLACES, Dominique DOUARD, ARTISAN GLACIER À RUFFIAC (56)**

(à toute heure)

**1 boule 2.40 - 2 boules 4.80 - 3 boules 7.20**

Crèmes glacées : vanille, chocolat noir, café,  
caramel au beurre salé, rhum-raisins, pistache  
*vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, rum-dried currants, pistachio*

**Sorbets : pomme, fraise, cassis, citron vert**

*apple, strawberry, blackcurrent, lime*

**Supplément** crème sucrée vanillée, sauce chocolat ou caramel au beurre salé maison 1.50

## LES COUPES GLACÉES

**Coupe bretonne 7.50**

(1 boule caramel, 1 boule vanille, pomme cuisinée, caramel au beurre salé maison,  
brisures de palet breton, crème sucrée vanillée)

*salted butter caramel and vanilla ice cream, cooked apple, salted butter caramel sauce, shortbread, whipped cream*

**Dame blanche 6.50**

(2 boules vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée vanillée)

*2 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

**Café Liégeois 6.50**

(2 boules café, café expresso Illy, crème sucrée vanillée)

*2 scoops of coffee ice cream, espresso, whipped cream*

**Chocolat Liégeois 6.50**

(2 boules chocolat, sauce chocolat maison, crème sucrée vanillée)

*2 scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

**Caramel Liégeois 6.50**

(2 boules caramel, sauce caramel maison, crème sucrée vanillée)

*2 scoops of caramel ice cream, salted butter caramel sauce, whipped cream*

**Coupe colonel**

(2 boules citron vert, 4 cl de vodka) 7.50

*2 scoops of lime sorbet, 4 cl of Vodka*

Prix nets en euros

---

# Nos DESSERTS MAISON

---

**Assortiment de fromages affinés 8.50**  
*matured cheeses*

**Dessert du jour 5.60**  
*Dessert of the day*

**Verrine Bretonne 6.90**

**Mi-cuit au chocolat glace vanille (10 min. de cuisson) 6.90**  
*Half cooked chocolate cake with vanilla ice cream*

**Mousse au chocolat noir 5.90**  
*Black Chocolate mousse*

**Crème brûlée pistache 6.50**  
*Pistachio crème brûlée*

**Cheesecake du moment 6.50**  
*Cheesecake*

**Entremet citron 5.90**  
*Lime dessert*

**Paris-Brest 7.80**

**Café ou Thé gourmand 6.50**  
*5 little desserts with a tea or a coffee*