

LES GOURMANDS

Café gourmand Café ou décaféiné avec 5 mini-desserts	7,60
Thé gourmand Thé, infusion ou grand café avec 5 mini-desserts	8,60
Cappuccino gourmand Cappuccino ou déca-cappuccino avec 5 mini-desserts	8,90
Gourmand-gourmand Seulement les 5 mini-desserts sans café	6,50
L'Affogato Glace vanille nappée de café ristretto chaud et accompagnée d'un amaretti	5,40

LES BOISSONS CHAUDES

Café espresso Espresso ou italien ou allongé ou noisette	2,20	Cappuccino Café noir, crème fouettée et poudre de chocolat	4,50
Café décaféiné Espresso ou italien ou allongé ou noisette	2,20	Irish coffee Café, irish whisky, sucre, crème fouettée	8,50
Café crème Moitié café et moitié lait	4,00	Thé ou infusion Au choix	3,40

Les thés du Comptoir Richard

- Rooïbos aux Épices (Rooïbos) :

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

- Rêves Enfants - Fruitée (Infusion) :

Une tisane gourmande et acidulée mêlant morceaux de pommes, fleurs d'hibiscus, cynorrhodon, réglisse et arômes fruits rouges.

- Jardins de Darjeeling (Thé noir) :

L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling, révélant un thé raffiné et équilibré.

- Grand Earl Grey (Thé noir) :

Les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine.

- Thé Vert au Jasmin (Thé vert) :

Un thé de Chine traditionnel au délicieux parfum de fleurs de jasmin.

- Jardin des Merveilles (Thé vert) :

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

- Thé Vert à la Menthe (Thé vert) :

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

- Verveine bio ou Verveine menthe bio :

La Tisane Verveine Bio est un grand classique qui révèle un doux parfum légèrement citronné.

Peut être mariée à la menthe pour le plaisir des sens.

LES DIGESTIFS (5cl)

Grappa	6,80
Limoncello	6,50
Amaretto	6,50
Cognac ou Calvados	7,00
Eau-de-vie de poire William	8,00
Get 27 ou Get 31	6,50
Mandarine Impériale	7,50
Malibu	6,50
Crème et liqueur Védrenne (sur glace pilée) Crème de mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, etc	6,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARTE DES DESSERTS

LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche Glace vanille, nappage chocolat maison et crème fouettée	7,90
Chocolat liégeois Glace chocolat, nappage chocolat maison et crème fouettée	7,90
Café liégeois Glace café, nappage sauce café et crème fouettée	7,90
Caramel liégeois Glace caramel beurre salé, nappage sauce caramel beurre salé maison et crème fouettée	7,90
Meringue Glacée Meringue du pâtissier, glace vanille, sorbet fraise, coulis de framboise et crème fouettée	8,40
Coupe Dolce Vita Sorbet cerise, glace stracciatella, cerise Amarena, nappage chocolat maison et crème fouettée	8,40
Coupe Spéculoos Glace Spéculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, éclats de Spéculoos et crème fouettée	8,40
Coupe Scoiattolo Glace chocolat, glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, éclats de noisette et crème fouettée	8,40
Coupe Pistacchio Glace pistache, glace chocolat, nappage chocolat maison, éclats de pistache et crème fouettée	8,40
Coupe du Verger Sorbet mandarine, sorbet poire, sorbet cerise, coulis de framboise, crème fouettée	8,40
Coupe Bambino (moins de 10 ans) 2 boules de glace au choix, et friandises. (vanille, chocolat, fraise, mandarine, caramel, etc)	4,20

VOTRE COUPE GLACÉE

Coupe Duo 2 boules de glace au choix	5,30
Coupe Trilogie 3 boules de glace au choix	6,90
Une touche de gourmandise à votre coupe glacée ?	
Supplément : Crème fouettée, chocolat chaud, sauce caramel au beurre salé maison, coulis de framboise, sauce café, sauce caramel, miel	1,00

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS :

vanille intense	café pur arabica	stracciatella
chocolat et ses morceaux	pistache et ses morceaux	fraise
menthe-chocolat	cerise du verger	mandarine
caramel beurre salé	citron fondant	
spéculoos et ses morceaux	poire du verger	

LES DESSERTS

Panna cotta maison Crème fraîche cuite à la vanille accompagnée au choix : - coulis de framboise - miel et éclats de pistaches - caramel beurre salé maison et spéculoos	6,80
Panna cotta maison Amarena Nappée de cerises Amarena	7,50
Tiramisù maison, le classique Café et amaretto	7,70
Tiramisù maison, Nocciolata Pâte à tartiner bio italienne chocolat et noisette	7,70
Profiteroles au chocolat 2 choux de notre pâtissier garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée	9,50
Fondant* tout chocolat Avec glace vanille, sauce chocolat chaud maison et crème fouettée	6,90
Moelleux* au caramel beurre salé Avec glace caramel, sauce caramel beurre salé maison et crème fouettée	6,90
Yaourt Grec Servi au miel éclats de pistaches ou sauce caramel beurre salé ou coulis de framboise ou nature	5,50
Brownie* au noix de pécan Accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison	6,50
Tarte Tatin* tiède Accompagnée de glace vanille ou crème fraîche	7,80
Babas* de Naples Amalfitaine 5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron fondant et Limoncello	8,90
Babas* de Naples Sorrento 5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille et crème fouettée	8,90

COUPES ARROSÉES

Colonel sorbet citron fondant arrosé de vodka	8,90
Spirito sorbet citron fondant arrosé de Limoncello (liqueur de citron)	8,90
Williams sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire	8,90
Amaro glace café pur arabica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto (liqueur d'amande)	8,90
Pippermint glace menthe-chocolat, nappage chocolat, crème fouettée et arrosée de Get 27	8,90

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe
Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats
ou ingrédients indiqués par un astérisque*