

# Glace à la Carte

La boule de sorbet ou crème glacée à l'ancienne : 3.00  
Fabrication artisanale

## Nos parfums :

**Sorbets :** Fruits de la Passion  
Citron  
Fraises des bois

**Crème glacée :** Bulgare Nature  
Café  
Chocolat  
Vanille  
Barbapapa  
Confiture de Lait au Beurre Salé  
Noix de Coco  
Menthe - chocolat  
Rhum - raisin  
Pistache

Chocolat noir chaud : 1.50  
Chantilly : 1.50

## Nos coupes : (suppl. 3.5 € pour les formules gourmandes)

<b>Coupe du Cabanon</b>	12.50
Crumble de petit brun au beurre, Crème glacé à la confiture de lait à la fleur de sel, Crème glacée au fromage blanc, coulis frais aux fruits rouges, (fraises en saison) et chantilly	
<b>Coupe la Caroline</b>	11.50
Crème glacé à la vanille, fraises fraîches, (fraises en saison) Coulis aux fruits rouges, chantilly	
<b>Coupe Exotique</b>	11.50
Sorbet fruits de la passion, crème glacée noix de coco, et vanille Ananas frais, chocolat noir chaud, chantilly	
<b>Le vrai café liégeois</b>	11.50
Crème glacée au café et à la vanille, café glacé, chantilly	
<b>Le vrai choco liégeois</b>	11.50
Crème glacée au chocolat et à la vanille, Chocolat au lait froid, chantilly, chocolat noir chaud	
<b>La dame blanche</b>	11.50
Crème glacée à la vanille, chocolat noir chaud et chantilly	
<b>Coupe Cévenole</b>	11.50
Crème glacée à la vanille, crème de marron et chantilly	
<b>Coupe avec Alcool</b>	13.00
Sorbet à l'ancienne citron pressé et vodka Crème glacée à la vanille extra et rhum ambré	