



une Glace à Paris

LE MARAIS

CARTE
AUTOMNE - HIVER
2015

Les boissons froides

- 4,50 Evian prestige
- 5,50 Badoit prestige
- 5,50 Voos plate 37,5cl
- 5,50 Voos gazeuse 37,5cl
- 4,70 Limonade Lorina
- 6,50 Jus de fruits Alain Millat
(abricot, poire, ananas, pêche de vigne)
- 4,80 Cappuccino frappé
- 4,50 Mousse de lait froid et sirop
- 5,50 Latte Macchiatto frappé

Pour se faire plaisir.....

- 12,00 Coupe de Champagne
- 12,00 Coupe de Champagne rosé
- 52,00 Bouteille de Champagne
- 52,00 Bouteille de Champagne rosé

Les Milkshakes 7,80

Une Glace à Paris

(caramel, nuage vanille)

Emmanuel

(Noix de coco, nuage thé vert matcha)

Olivier

(Baba au rhum, nuage rhum)

Juju

(Chocolat, nuage noisette)

Les jus frappés 6,80

Rubis

*(Pastèque, fraise, framboise,
sirop de violette, eau, sorbet cassis)*

Soleil

*(Ananas, mangue,
feuilles de coriandre, eau, sorbet passion)*

Fraîcheur

*(Concombre, pamplemousse, menthe,
sirop sucre de canne, eau, sorbet citron)*

Prairie verte

*(Kiwi, pomme verte granny smith,
jeunes pousses d'épinard, segments de citron)*



Les boissons chaudes

Ristretto	1,80
Espresso	1,80
Double espresso	3,10
Café lungo	2,70
Cappuccino	4,80
Latte Machiatto	5,50
Lait russe	4,50
Mousse de lait chaude	3,50
Café viennois	4,80
Chocolat viennois	6,50
Chocolat chaud maison	6,00

4,80 **Les thés George Cannon**

Rouge baiser

(Thé vert aux fruits rouges et aux agrumes)

Earl Grey fleurs bleues bio

Earl Grey bergamote

Thé vert à la menthe

Thé vert au jasmin

4,80 **Les infusions George Cannon**

Doux rêves

*(Tilleul, camomille, pétales
et arôme de fleur d'oranger)*

Les moments glacés 12,20

Le vacherin minute

Composez vous-même votre vacherin selon vos envies.

1 Choisissez deux parfums parmi les parfums du moment

2 Choisissez un coulis ou une sauce

- *caramel*
- *fruits rouges*
- *agrumes*
- *chocolat*

3 Ajoutez un nuage

- *chantilly*
- *vanille*
- *noisette*
- *rhum*
- *thé vert Matcha*

4 Comme la tradition l'oblige, votre vacherin sera accompagné de meringues.



Les incontournables

une Glace à Paris

L'omelette norvégienne 14,20
*(Biscuit Baba au rhum St James,
crème glacée vanille fumée au bois de hêtre
enrobée d'une meringue fondante
et flambée au rhum St James sur table)*

Le millefeuille glacé 11,60
*(Crème glacée vanille,
morceaux d'Arlette : feuilletage caramélisé,
nougatine, croquant parisien, caramel,
nuage vanille, feuille d'or)*

Du côté des enfants 6,50

(jusqu'à 5 ans)

Composé de :

Babyccino de Marie-Lou
(lait chaud, guimauve, mousse cacao)

Une boule de glace et sa part de gâteau



Les coupes glacées 12,80

L'ananas rôti

(sorbet ananas galanga, crème glacée noix de coco, morceaux d'ananas rôtis, meringue, boudoir thé)

La poire Belle Hélène

(crème glacée chocolat Tanzanie, sorbet poire Williams, morceaux de poire pochée, chantilly, sauce chocolat, boudoir chocolat)

Le Mont Blanc

(crème glacée vanille, crème glacée châtaigne, brisures de marrons glacés, meringue vanille, chantilly, Mont Blanc, vermicelles, crème de marrons, boudoir, fèves de tonka)

Autour de l'agrumes

(sorbet citron vanillé, sorbet pamplemousse, filaments d'orange semi confits, meringues, quartiers d'orange et de pamplemousse pelés à vif, chantilly, langue de chat maïs)



Une glace autrement

Coupe 1 boule de sorbet fromage blanc 6,60
avec 1 accompagnement au choix

Coupe 2 boules de sorbet fromage blanc 8,20
avec 2 accompagnements au choix

Les accompagnements de fruits (selon saison) :

- framboise
- griotte
- mangue
- fraise
- kiwi
- myrtille
- ananas
- mélange de fruits moelleux
(dattes, pruneaux, figues, raisins, muesli, abricots)

1 accompagnement supplémentaire 1

2 accompagnements supplémentaires 1,50

3 accompagnements supplémentaires 2

Selon vos envies :

Accompagnement coulis ou sauce au choix 0,80

- caramel
- mangue
- fruits rouges
- chocolat

Instant plaisir

Choisissez vos parfums préférés
dans la gamme de saison

- 4 La boule

Les moments sucrés

3,50 Part de gâteau
(thé vert Matcha/ cannelle et citron/bigaradier)

- 1 Supplément chantilly

- 2 Supplément cornet

10,80 **Le Tea Time**

Du lundi au jeudi (15h00-18h00)

1 boisson chaude au choix

1 part de gâteau de voyage
et sa marmelade du moment

3 boules de glace dégustation au choix



15 rue Sainte Croix
de la Bretonnerie
75004 Paris

contact@une-glace-a-paris.fr
www.une-glace-a-paris.fr
01.49.96.98.33