



Maison Castillan



*La table du Campagnard*

# Desserts Coupes Glacées

---



Cuisine entièrement  
"faite maison"

# Glaces et Sorbets du Trièves

**Glacier Fabricant**  
Xavier Castillan

Fabriqué sur place au lait du Trièves,  
le Chef Xavier Castillan établit ses recettes en privilégiant  
une majorité de produits frais et naturel.

## PARFUMS GLACES

- ☞ Banane - *Banana*
- ☞ Café arabica - *Arabica coffee*
- ☞ Caramel fleur de sel - *Caramel flower of salt*
- ☞ Chartreuse verte ou jaune - *Green or yellow Chartreuse*
- ☞ Chocolat blanc - *White chocolate*
- ☞ Chocolat noir aux éclats de chocolats - *Dark chocolate*
- ☞ Confiture de lait - *Milk jam*
- ☞ Génépi - *Génépi*
- ☞ Marron de l'Ardèche - *Chestnut of Ardèche*
- ☞ Menthe aux éclats de chocolat - *Mint chocolate*
- ☞ Miel - *Honey*
- ☞ Noix du Dauphiné - *Nuts of Dauphiné*
- ☞ Noix de pécan caramélisées - *Caramelized pecan nut*
- ☞ Pistache torréfiées - *Pistacchio*
- ☞ Praliné du piémont - *Praline*
- ☞ Réglisse Antésite - *Licorice*
- ☞ Rhum raisin - *Rum raisin*
- ☞ Rock (biscuit, chocolat, noisette) - *Rock (chocolate, biscuit, nuts)*
- ☞ Spéculos - *Speculoos*
- ☞ Thé vert Matcha - *Green tea Matcha*
- ☞ Vanille de Madagascar - *Madagascar vanilla*
- ☞ Yaourt fruits des bois - *Yoghurt fruits of the forest*

## PARFUMS SORBETS

- ☞ Abricot - *Apricot*
- ☞ Agrumes fleur de cactus gingembre  
*Citrus fruits flower of cactus ginger*
- ☞ Ananas - *Pineapple*
- ☞ Cassis fruits des bois - *Blackcurrant*
- ☞ Citron jaune ou vert - *Lemon yellow or green*
- ☞ Fraise - *Strawberry*
- ☞ Framboise - *Raspberry*
- ☞ Mandarine - *Mandarin*
- ☞ Mangue - *Mango*
- ☞ Melon - *Melon*
- ☞ Noix de coco - *Coconut*
- ☞ Orange - *Orange*
- ☞ Passion - *Passion*
- ☞ Pêche - *Peach*
- ☞ Poire william - *Pear william*

## COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 parfum au choix.....	4,20 €
2 parfums au choix.....	5,20 €
3 parfums au choix.....	6,20 €
4 parfums au choix.....	7,20 €

► Toutes nos coupes sont servies avec chantilly,  
supplément pour les sauces ou alcool de 1,80 €  
*All our cups are served with chantilly – supplement for sauce 1,80€*

## COUPES COMPOSÉES

- ☛ **Ardéchoise** *glace 2 boules vanille, marron de l'Ardèche, crème de marron*.....9,00 €
- ☛ **Banana Split** *glace banane, chocolat, sorbet fraise, banane fruit, chocolat chaud*.....9,00 €
- ☛ **Bounty** *sorbet 2 boules noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée*.....9,00 €
- ☛ **Café Liégeois** *glace 2 boules café, vanille, arrosée de café*.....8,40 €
- ☛ **Campagnard** *glace miel, confiture de lait, noix de pécan caramélisées, coulis de caramel*.....9,00 €
- ☛ **Chocolat Liégeois** *glace 2 boules chocolat, vanille, chocolat chaud*.....8,40 €
- ☛ **Croquante** *glace caramel fleur de sel, praliné du piémont, noix du Dauphiné, coulis de caramel*.....9,00 €
- ☛ **Dame blanche** *glace 3 boules vanille, chocolat chaud*.....8,40 €
- ☛ **Délice d'agrumes** *sorbet agrumes fleur de cactus gingembre, citron, mandarine, orange, fruit*.....8,60 €
- ☛ **Du Verger** *sorbet abricot, pêche, poire, fruits frais*.....8,60 €
- ☛ **Estivale** *sorbet melon, pêche, cassis fruits rouges, abricot, coulis de framboise*.....8,60 €
- ☛ **Exotique** *sorbet ananas, mangue, passion, fruits kiwi et banane*.....8,60 €
- ☛ **Fraise Melba** *sorbet 2 boules fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de framboise*.....8,60 €
- ☛ **Framboise Melba** *sorbet 2 boules framboise, glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise*.....8,60 €
- ☛ **Fruits rouges** *sorbet fraise, cassis fruits des bois, framboise, coulis de framboise*.....8,60 €
- ☛ **Grenobloise** *glace noix du Dauphiné, Chartreuse, génépi, noix du Dauphiné, coulis de caramel*.....9,00 €
- ☛ **Meringue glacée** *glace 2 boules vanille, brisures de meringue, chocolat chaud*.....8,40 €
- ☛ **Spéculos** *glace 2 boules spéculos, caramel fleur de sel, coulis de caramel*.....9,00 €

## COUPES EN TÊTE À TÊTE

*pour 2 personnes*

- ☛ **Amour** *sorbet abricot, framboise, passion, pêche, poire, ananas, cassis fruits des bois, coulis de framboise, fruits frais*.....16,30 €
- ☛ **Gourmande** *glace chocolat, vanille, spéculos, chocolat blanc, caramel fleur de sel, confiture de lait, noix, coulis de caramel, noix du Dauphiné*.....16,30 €

## COUPES ALCOOLISÉES

- ☛ **After eight** *glace 2 boules menthe chocolat, chocolat, chocolat chaud, alcool de menthe*.....9,40 €
- ☛ **Antillaise** *glace 2 boules Rhum raisin, sorbet noix de coco, raisins secs, alcool Rhum*.....9,40 €
- ☛ **Episcopale** *glace Chartreuse verte et Chartreuse jaune, alcool Chartreuse*.....8,40 €
- ☛ **Colonel** *sorbet citron jaune et citron vert, alcool Vodka*.....8,40 €
- ☛ **Génépi** *glace 2 boules génépi, alcool génépi*.....8,40 €
- ☛ **Herbelon** *glace Chartreuse verte, praliné, pistache, chocolat, chocolat chaud, alcool Chartreuse*.....10,30 €
- ☛ **Lesdiguières** *glace 2 boules Chartreuse verte, chocolat, chocolat chaud, alcool de Chartreuse*.....9,50 €
- ☛ **Orangerie** *sorbet 2 boules orange, alcool Grand Marnier*.....8,40 €
- ☛ **Pêché mignon** *sorbet pêche, glace vanille, crème de pêche*.....8,40 €
- ☛ **Williamine** *sorbet 2 boules Poire William, alcool poire*.....8,40 €

*En vente sur place en bac de 1 litre,  
une formule qui fait durer le plaisir !*



# NOS DESSERTS MAISON

---

## Home made pastries

- ☛ Royal  
biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse chocolat noir  
*Crispy praliné and chocolate cake*.....7,20 €
- ☛ Profiteroles géante glace vanille, chocolat chaud  
*Giant profiteroles*.....7,20 €
- ☛ Macaron géant du Chef macaron du moment  
*Giant macaron*.....7,70 €
- ☛ Soufflé glacé à la Chartreuse  
biscuit glacé à la Chartreuse  
*Iced soufflé with Chartreuse*.....6,50 €
- ☛ Tarte de saison aux fruits frais ou secs  
*Pie of the season*.....6,50 €
- ☛ Dessert du moment  
*Dessert of the moment*..... voir ardoise
- ☛ Crème brûlée du moment  
*Crème brûlée of the moment*.....6,50 €
- ☛ Panna cotta framboise, tuile aux agrumes  
*Raspberry Panna cotta, lemon cookie*.....6,90 €
- ☛ Vacherin minute 2 parfums de glace ou sorbet au choix  
*Vacherin with ice cream*.....7,50 €
- ☛ Coupe de fruits frais suivant saison  
*Cup of season's fruits*.....6,50 €
- ☛ Café ou Thé gourmand  
accompagné de gourmandises maison  
*Coffee or tea with home made pastries*.....8,00 €

# NOS GAUFRES ET MILKSHAKES MAISON

---

## Home made milkshakes and waffles

- ☛ Gaufre confiture maison au choix cassis, framboise,  
gelée de coing, abricot, fraise, figues  
*Waffles with home made jam*.....5,50 €
- ☛ Gaufre pâte à tartiner maison  
*Waffles with home made chocolate spread*.....5,80 €
- ☛ Gaufre chantilly  
*Waffles with chantilly*.....4,80 €
- ☛ Gaufre au sucre  
*Waffles with sugar*.....4,20 €
- ☛ Milkshake  
parfum glace ou sorbet au choix, chantilly.....5,90 €

**Les Glaces et Sorbets du Trièves et toutes les pâtisseries  
sont fabriquées sur place par le Chef Xavier Castillan et son équipe.**

## Maison Castillan

La Table du Campagnard - Restaurant - Maitre Restaurateur  
Véronique et Xavier Castillan

Herbelon - 38650 Treffort

info@latableducampagnard.com • www.latableducampagnard.com • 04 76 34 05 47