



Glaces Maison

Xavier Castillan - Glacier fabricant



Fabriquées sur place au lait du Trièves

Le Chef Xavier Castillan établit ses recettes en privilégiant une majorité de produits frais et naturels.

PARFUMS DES GLACES

Banane - Banana

Café arabica - Arabica coffee

Caramel fleur de sel - Caramel flower of salt

Chartreuse verte - Green Chartreuse (alcohol)

Chocolat blanc - White chocolate

Chocolat noir aux éclats de chocolat - Dark chocolate

Fleur de lait - Milk flower

Génépi - Génépi (alcohol)

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 nuts

Pistache torréfiées - Pistacchio

Plombières (fruits confits, kirch) - Candied fruits, kirch (alcohol)

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 - Yoghurt

PARFUMS DES SORBETS

Abricot - Apricot

Agrumes fleur de cactus gingembre

Citrus fruits flower of cactus ginger

Ananas - Pineapple

Cassis fruits des bois - Blackcurrant

Citron - Lemon

Figue - Fig

Fraise - Strawberry

Framboise - Raspberry

Mandarine - Mandarin

Mangue - Mango

Melon - Melon

Mojito - Mojito

Noix de coco - Coconut

Passion - Passion

Pêche - Peach

Poire william - Pear william

Retrouvez quelques parfums en pot de 500 ml en vente à emporter, une formule qui fait durer le plaisir !

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 parfum au choix 4,90 €

2 parfums au choix 6,40 €

3 parfums au choix 7,50 €

4 parfums au choix 8,90 €

Coupe de chantilly 4,00 €

Sauce ou coulis ou alcool 2,00 €

supplement for sauce or alcohol

COUPES COMPOSEES

Trois boules de glaces ou sorbets, coulis ou fruits, chantilly, biscuit

Ardéchoise.....9,90 €

Glace fleur de lait, 2 boules glace marron de l'Ardèche, crème de marron

Banana split.....10,20 €

Glace banane, glace chocolat, sorbet fraise, coulis de chocolat

Bounty.....9,90 €

Sorbet 2 boules noix de coco, glace chocolat, coulis de chocolat, noix de coco râpée

Café liégeois.....9,90 €

Glace 2 boules café, glace vanille, arrosé de café chaud

Campagnard.....10,40 €

Sorbet abricot, pêche, poire, fruits frais, coulis de framboise

Chocolat liégeois.....9,90 €

Glace 2 boules chocolat, glace vanille, chocolat chaud

Croquante.....10,00 €

Glace caramel fleur de sel, praliné du piémont, noix, coulis de caramel

Dame blanche.....9,90 €

Glace 3 boules vanille, chocolat chaud

Délice d'agrumes.....9,90 €

Sorbet agrumes fleur de cactus gingembre, citron, mandarine, fruits frais

Exotique.....9,90 €

Sorbet ananas, mangue, passion, fruits frais

Fraise melba.....10,40 €

Sorbet fraise, glace 2 boules fleur de lait, fraises fraîches, coulis de fruits

Grenobloise.....10,40 €

Glace noix, chartreuse, génépi, coulis de caramel, fruits secs du Dauphiné

Meringue glacée.....9,90 €

Glace chocolat blanc, noix de pécan, brisures de meringue, coulis de chocolat

Provençale.....9,80 €

Sorbet figues, melon, glace miel, miel d'herbelon

Spéculos.....9,80 €

Glace 2 boules spéculos, caramel fleur de sel, coulis de caramel

COUPES ALCOOLISEES

Antillaise.....10,90 €
Glace 2 boules rhum raisin, sorbet noix de coco, raisins secs, alcool rhum

Colonel.....9,90 €
sorbet 2 boules citron, alcool vodka

Herbelon.....11,90 €
Glace chartreuse, praliné, pistache, chocolat, coulis de chocolat, alcool chartreuse
(supplément + 4 € au menu)

Lesdiguières.....11,50 €
Glace 2 boules chartreuse, chocolat, coulis de chocolat, alcool chartreuse

Mojito.....9,90 €
Sorbet 2 boules mojito, alcool rhum

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COUPE EN TÊTE A TÊTE

Pour 2 personnes, 7 boules de sorbets ou glaces, coulis, fruits, chantilly, biscuit.
(supplément + 4 €/ pers au menu)

Amour.....21,00 €
Sorbet abricot, figue, passion, pêche, poire, ananas, melon,
coulis de fruit rouges, fruits frais

Gourmande.....21,00 €
Glaces chocolat noir, praliné, noix, chocolat blanc, caramel fleur de sel, miel, fleur
de lait, coulis de caramel, noix

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly
All our cups are served with chantilly or not chantilly

MILKSHAKES

Milkshake fraise.....7,50 €
Sorbet fraise, lait, chantilly, décor

Milkshake fleur de lait.....7,50 €
Glace fleur de lait, lait, chantilly, décor

Milkshake chocolat.....7,50 €
Glace chocolat noir, lait, chantilly, décor

Milkshake framboise.....7,50 €
Sorbet framboise, lait, chantilly, décor

Milkshake banane.....7,50 €
Glace banane, lait, chantilly, décor

GAUFRES - Waffles

Gaufre confiture maison au choix	6,50 €
waffles with home made jam	
Gaufre pâte à tartiner maison.....	7,00 €
waffles with home made chocolate spread	
Gaufre chantilly	6,50 €
waffles with chantilly	
Gaufre au sucre glace.....	5,60 €
waffles with sugar	
Gaufre crème de marron de l'Ardèche.....	7,00 €
Chestnut cream waffle from Ardèche	

NOS DESSERTS - Pastries

Royal au chocolat croustillant.....	9,30 €
Dacquoise, mousse au chocolat, croustillant feuillantine, glaçage chocolat	
chocolate cake	
Crème brûlée du moment.....	8,10 €
crème brûlée of the moment	
Dessert du moment.....	9,50 €
pastries of the moment	
Pavlova aux fruits rouges	8,80 €
meringue, fruits , coulis de fruits, chantilly	
pavlova red fruits with chantilly	
Tarte aux noix du Dauphiné caramélisées	8,90 €
canned walnuts from Dauphiné pie	
Café, infusion ou thé gourmand.....	10,50 €
accompagné de gourmandises maison	
coffee or tea with home made pastries	
Chartreuse gourmande (supplément + 5.50 € au menu).....	14,50 €
accompagné de gourmandises maison	
a glass of chartreuse with home made pastries	
(supplement for menu 5.50 €)	
Champagne gourmand (supplément + 9 € au menu).....	17,00 €
accompagné de gourmandises maison	
a glass of champagne with home made pastries	
(supplement for menu 9 €)	

Boissons chaudes - Hot drink

Café Honduras BIO 100% arabica, arôme cacao, doux et velouté en bouche

Expresso.....	2,20 €
Noisette.....	2,40 €
Café allongé grande tasse.....	2,60 €
Double expresso grande tasse.....	3,90 €
Café crème grande tasse.....	4,20 €
Cappuccino mousse de lait	4,90 €
Café viennois chantilly.....	5,40 €
Café frappé, sirop de vanille.....	5,20 €
Décaféiné	2,20 €
Chocolat chaud ou froid.....	5,00 €
Chocolat viennois chantilly.....	5,50 €
Lait chaud grande tasse.....	3,10 €
Green chaud chocolat, chartreuse verte.....	8,80 €
Irish coffee, café, whisky, chantilly.....	8,60 €

Notre sélection de Thés - Our Tea selection

Demandez notre carte de thés

Vous serez séduit par nos thés aux arômes BIO & Naturel
thés verts, thés noirs, aux fruits, infusions, rooibos & thés glacés

Thés verts, thés noirs, thé oolong, thé blanc, Rooibos

Thé sélection Maison Castillan Issu de l'agriculture biologique.....4,50 €

Infusions

Infusion sélection Maison Castillan Issu de l'agriculture biologique.....4,50 €

Thés Glacés

Thé glacé sélection Maison Castillan Issu de l'agriculture biologique.....5,40 €

**Vous avez apprécié notre sélection de Thés,
retrouvez plus de choix sur notre boutique en ligne « Maisoncastillan.SHOP »**

Digestifs - Alcohol 4 cl

Chartreuse Verte ou Jaune ou MOF.....	7,00 €
Chartreuse VEP verte, VEP jaune	14,00 €
Génépi ou Gentiane.....	6,90 €
Eau de vie Poire ou framboise ou mirabelle.....	5,60 €
Liqueur fraise des bois ou d'abricot.....	5,10 €
Liqueur Disaronno.....	5,10 €
Get 27 ou Marie brizard.....	4,90 €
Calvados Père Magloire fine VS.....	6,10 €
Grand Marnier ou Cointreau.....	5,80 €
Vieil Armagnac Sempé VSOP.....	6,30 €
Cognac vieille réserve XO Bio Decroix.....	9,00 €
Cognac VS jules Gautret.....	6,20 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa.....	5,90 €
Rhum Arrangés Breiz'île.....	6,40 €
Coco-Vanille ou Caramel-Vanille ou Passion-Ananas ou Ananas-Orange-Café	
Rhum Esclavo 12 ans.....	7,90 €
Rhum Xo kong haakon royal HA RIISE Saint Thomas.....	13,80 €
Whisky Les Moissons Single Malt Orge DHG du Trièves	12,80 €
Whisky Les Moissons Single Rye Seigle DHG du Trièves	12,80 €
Vulson eau de vie de seigle DHG du Trièves	9,00 €