

# Glaces et Sorbets du Trièves

## 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 - Salted Caramel

Chartreuse verte - Green Chartreuse (alcohol)

Chocolat noir aux éclats de chocolat - Dark chocolate

Cookie dough - Cookie dough

Fleur de lait - Milk

Génépi - Génépi (alcohol)

Marron de l'Ardèche - Chestnut of Ardèche

Menthe aux éclats de chocolat - Mint chocolate

Noix du Dauphiné - Walnuts from Dauphiné

Noix de pécan caramélisées - Caramelized pecan nuts

Pistache torréfiées - Pistacchio

Praliné du Piémont - Praline

Pâte à tartiner façon straciatella - Straciatella-style spread

Régliasse Antésite - Licorice

Rhum raisin - Rum raisin (alcohol)

Spéculos - Speculoos

Thé vert Matcha - Green tea Matcha

Thé Earl Grey - Earl Gray tea

Vanille de Madagascar - Madagascar vanilla

Yaourt - Yoghurt

## PARFUMS DES SORBETS

Abricot - Apricot

Agrumes fleur de cactus gingembre

Citrus fruits, barbery fig, ginger

Ananas - Pineapple

Cassis fruits des bois - Blackcurrant

Citron - Lemon

Citron basilic - Lemon basil

Figue - Fig

Fraise - Strawberry

Framboise - Raspberry

Mandarine - Tangerine

Mangue - Mango

Melon - Melon

Mojito - Mojito (alcohol)

Noix de coco - Coconut

Passion - Passion Fruit

Pêche - Peach

Poire William - William pear

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 ..... 6,50 €

3 parfums au choix ..... 7,90 €

4 parfums au choix ..... 8,90 €

Sauce ou coulis ou alcool ..... 2,50 €

supplement for sauce or alcohol

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly au choix  
All our cups are served with or without your choice of chantilly

Une carte des allergènes est à votre disposition - An allergen menu is available

## COUPES COMPOSEES

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

**Ardéchoise** ..... 10,50 €

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

**Banana split** ..... 10,50 €

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

**Bounty Cup** ..... 10,50 €

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

**Café liégeois** ..... 9,90 €

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

**Campagnard** ..... 10,40 €

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

**Chocolat liégeois** ..... 9,90 €

Glace 2 boules chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

**Cookie marbrée** ..... 10,50 €

Glace cookie dough, pâte à tartiner, fleur de lait, coulis de chocolat, brisures de cookie, chantilly

**Croquante** ..... 10,20 €

Glace caramel fleur de sel, praliné, noix, coulis de caramel, éclat de noisettes, chantilly

**Dame blanche** ..... 9,90 €

Glace 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

**Délice d'agrumes** ..... 9,90 €

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

**Exotique** ..... 9,90 €

Sorbet ananas, mangue, passion, fruits frais, chantilly

**Fraise melba** ..... 10,40 €

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

**Grenobloise** ..... 10,40 €

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

**Meringue glacée** ..... 10,40 €

Glace 2 boules fleurs de lait, noix de pécan, brisures de meringue, coulis de chocolat, chantilly

**Provençale** ..... 9,80 €

Sorbet figues, melon, abricot, fruits frais, chantilly

**Spéculos** ..... 9,80 €

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

## COUPES ALCOOLISEES

Antillaise .....	10,90 €
Glace 2 boules rhum raisin, sorbet noix de coco, coco rapée, 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)	
William's .....	9,90 €
Sorbet 2 boules poire, alcool de poire	
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, chantilly	
Gourmande .....	21,00 €
Glaces chocolat noir, praliné, noix, cookie dough, caramel fleur de sel, noix de pécan, fleur de lait, coulis de caramel, noix, chantilly	

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly au choix  
All our cups are served with or without your choice of 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	

## NOS DESSERTS GOURMANDS -

### Our delicious desserts

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 ..... 2,40 €

Double expresso grande tasse ..... 3,60 €

Café crème grande tasse ..... 3,40 €

Cappuccino mousse de lait ..... 3,90 €

Café viennois chantilly ..... 4,90 €

Décaféiné ..... 2,20 €

Thé ou infusion sélection ..... 4,50 €

[Demandez notre carte de thés, infusions, rooibos](#)

Matcha Latté ..... 5,50 €

Chocolat chaud ou froid ..... 3,90 €

Chocolat viennois chantilly ..... 4,90 €

Lait chaud grande tasse ..... 2,90 €

Green chaud chocolat, chartreuse verte ..... 8,90 €

Irish coffee, café, whisky, Chantilly ..... 8,70 €

[Demandez notre carte de digestifs](#)

## FROMAGES - Cheese

Le Chef vous propose un assortiment  
de fromages sélectionnés Vercors Trièves

Plate of local cheese selected by the Chef

**Planche de fromages du Trièves & Vercors à partager..... 19,80 €**

Assortiment de fromages Vercors & Trièves de nos producteurs

A selection of Vercors & Trièves cheeses from our producers

**Assiette de fromages du Trièves & Vercors ..... 7,80 €**

Assortiment de fromages Vercors & Trièves de nos producteurs

A selection of Vercors & Trièves cheeses from our producers

**Fromage blanc de vache, à la crème ou coulis fruits rouges ..... 5,50 €**

Cottage cheese, cream or red berries coulis

**Fromage blanc de chèvre, à la crème ou coulis fruits rouges ..... 5,50 €**

Goat cottage cheese, cream or red berries coulis

## 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

**Macaron du moment ..... 9,30 €**

crème brûlée of the moment

**Dessert du moment ..... Voir ardoise**

pastries of the moment

**Crème brûlée du moment ..... 8,10 €**

crème brûlée of the moment

**Royal au chocolat croustillant ..... 9,30 €**

Dacquoise, mousse au chocolat, croustillant feuillantine, glaçage chocolat  
chocolate cake

**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 €**

canded walnuts from Dauphiné pie

**Tarte duo de citron, meringue croquante ..... 8,90 €**

Lemon and lime meringue pie