

NOS DESSERTS MAISON

Home made dessert

Café affogato	6,50€
<i>Expresso, glace vanille, chantilly et amandes effilées</i> <i>Affogato coffee, vanilla ice, whipped cream and roasted almonds</i>	
Café du GAB' - Special Coffee	7,00€
<i>Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù</i>	
Thé du GAB' - Special Tea	7,00€
<i>Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù</i>	
Tarte à la myrtille	9,00€
<i>Blueberry pie</i>	
Mousse au chocolat	9,50€
<i>Chocolate mousse</i>	
Salade de fruits frais	9,50€
<i>Fresh fruits salad</i>	
Tiramisù au café	9,50€
<i>Tiramisù coffee</i>	
Dessert du jour	7,00€
<i>Dessert of the day</i>	



*C'est grâce à une sélection rigoureuse des
ingrédients les plus nobles que Glaces des Alpes
vous propose des produits de référence.*

Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes.

Prix nets en euros - taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles, suggestions de présentation.

Carte des Glaces et des Desserts



NOS PARFUMS

Our flavors

NOS GLACES ARTISANALES

Our artisanal ice creams



Chocolat *Chocolate*

Au chocolat noir, au cacao et cœur de Guanaja 80% Valrhona®.



Gênepi

Au gènepi avec des notes de camphre et de résine.



Noisette *Hazelnut*

À la pâte de noisette.



Nuty

Mélange de noisette et chocolat Caraïbes Valrhona® avec marbrage.



Pistache *Pistachio*

À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.



Stracciatella

Glace lactée légèrement parfumée au caramel et vanille et brisures de chocolat noir.



Tiramisù

Glace mascarpone, mélange de marsala, café et d'amaretto, marbrage au café et ses inclusions de biscuits.



Vanille *Vanilla*

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.

NOS SORBETS PLEIN FRUIT

Our full fruit sorbets



Coco *Coconut*

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.
58% de fruits



Limoncello *Citron*

Citron à la liqueur de Limoncello issu d'une macération de zestes de citron Bio.



Framboise *Raspberry*

Framboise.
52% de fruits



Myrtille *Blueberry*

Myrtille.
58% de fruits

COMPOSEZ VOTRE COUPE

Make your own ice cream sundaes

2 boules **6,50€**

2 scoops

3 boules **8,00€**

3 scoops

Supplément **1,00€**

Crème fouettée *Extra Whipped cream*

Sauce chocolat chaud *Hot chocolate sauce*

NOS COUPES GLACÉES

Ice cream sundaes

La sicilienne **9,00€**

1 boule pistache, 1 boule noisette, 1 boule vanille et crème fouettée
1 pistachio scoop, 1 hazelnut scoop, 1 vanilla scoop and whipped cream

La savoyarde **9,00€**

1 boule myrtille, 1 boule gènepi, 1 boule framboise et crème fouettée
1 blueberry scoop, 1 gènepi scoop, 1 raspberry scoop and whipped cream

La dame blanche traditionnelle **9,50€**

3 boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée
3 vanilla scoops, hot chocolate and whipped cream

La stracciatella liégeoise **9,50€**

2 boules stracciatella, 1 boule chocolat, crème fouettée et sauce chocolat chaud
2 stracciatella scoops, 1 chocolate scoop, hot chocolate and whipped cream

La chocolat liégeois **9,50€**

2 boules chocolat, 1 boule vanille, crème fouettée et sauce chocolat chaud
2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, hot chocolate and whipped cream

La monte bianco **9,50€**

1 boule noisette, 1 boule tiramisù, 1 boule stracciatella, sauce chocolat chaud et crème fouettée
1 hazelnut scoop, 1 tiramisù scoop, 1 stracciatella scoop, hot chocolate and whipped cream

La bounty **9,50€**

2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat chaud et crème fouettée
2 coconut scoops, 1 chocolate scoop, hot chocolate and whipped cream

La nuty liégeoise **9,50€**

2 boules nuty, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème fouettée
2 nuty scoop, 1 vanilla scoop, hot chocolate and whipped cream

NOS COUPES ALCOOLISÉES

Alcoholic ice cream sundaes

La limoncello **10,00€**

2 boules limoncello, Limoncello 2cl
2 limoncello scoops and Limoncello 2cl

Le chalet **10,00€**

2 boules gènepi, Gènepi 2cl
2 Gènepi scoops, Gènepi 2cl

