

LE LACUSTRE

CARTE DES GLACES ARTISANALES ET DES DESSERTS



Scannez le QR code
pour accéder à la
liste des allergènes

*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. Photos
non contractuelles, suggestions de présentation. L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



NOS PARFUMS

Nos glaces artisanales



AMARENA
Avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.



BARBE À PAPA
Au goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



CAFÉ
Glace café 100% Arabica.



CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP
Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel.



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



CHOUCHOU
Au praliné cacahuète Valrhona®, croquants de chouchous.



MENTHE CHOCOLAT
Glace à la menthe, copeaux de chocolat noir 61%.



NOIX DE COCO
Au lait et pâte de noix de coco, coco râpée.



PARIS-BREST
Glace noisette avec éclats de noisettes et inclusions de mini choux.



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



RHUM RAISIN
Au rhum Saint-James® et raisins Golden Choice avec macération maison.



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



YAOURT MYRTILLE
Yaourt au lait de Savoie parfumé au jus de myrtille et morceaux de myrtilles semi-confites.

Nos sorbets plein fruit



ANANAS
Ananas du Costa Rica. 59% de fruits



CASSIS
Cassis noir de Bourgogne. 49% de fruits



CITRON VERT
Citron vert. 27% de fruits



CLÉMENTINE CORSE
La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française. 60% de fruits



FRAISE
Fraise Sengana. 62% de fruits



FRAMBOISE
Framboise. 52% de fruits



HIBISCUS ROUGE, PASSION, BANANE
Infusion maison de fleurs d'hibiscus, passion et banane de Madagascar. 40% de fruits



KALAMANSI
Kalamansi. 20% de fruits



MANGUE
Mangue Alphonso et Totapuri. 45% de fruits



PÊCHE DE VIGNE
Pêche de vigne vallée du Rhône. 59% de fruits

Composez votre coupe

1 boule	2,60€
2 boules	4,90€
3 boules	6,90€
Supplément chantilly	1,00€
Supplément coulis ou nappage	1,00€

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche
3 b. vanille, chocolat chaud, chantilly

8,10€

Doucéenne
2 b. pêche de vigne, 1 b. vanille, chantilly

8,10€

Chocolat liégeois
3 b. chocolat, chocolat chaud, chantilly, biscuit

8,10€

Café liégeois
3 b. café, café, chantilly, biscuit

8,10€

Caramel liégeois
3 b. caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, sauce caramel, biscuit, chantilly, biscuit

8,10€

Surf
1 b. citron vert, 1 b. kalamansi, 1 b. ananas, chantilly, biscuit

8,10€

Banana split
1 b. chocolat, 1 b. vanille, 1 b. fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly, biscuit

8,10€

Bounty
2 b. coco, 1 b. chocolat, chocolat chaud, chantilly, biscuit

8,10€

Pêche melba
2 b. vanille, 1 b. pêche de vigne, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly,

8,10€

Poire Belle Hélène
3 b. vanille, chocolat chaud, chantilly

8,10€

Paris Brest
2 b. Paris Brest, 1 b. chocolat, chocolat chaud, chantilly, biscuit

8,10€

Colonel
2 b. citron vert, Vodka 2cl, biscuit

9,50€

Iceberg
2 b. menthe chocolat, Get 27 2cl

9,50€

Général
2 b. vanille, Whisky 2cl

9,50€

NOS DESSERTS

Fromage blanc

4,80€

Tiramisu

6,90€

Mousse au chocolat

7,40€

Tarte maison

7,40€

Vacherin glacé maison

7,80€

Crème brûlée

7,80€

