

Boissons

Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky Aberlour	10.00
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	4.00
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (14 cl)	10.00
Kir Royal (14 cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Bières Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.50	6.50	8.70
La Bête Rouge	4.50	6.50	8.70
Sélection Salle XIV	4.50	6.50	8.70
Pietra	4.50	6.50	8.70
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.50	6.50	8.70

Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

Champagne

La Bouteille (75cl) 68.00



Champagne de l'Aube (75cl) 52.00

Softs

	(25cl) / (33cl)
Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Limonade	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	4.00
Red Bull	5.00
Jus de fruits	4.00
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

! Tranche de Citron : 0.50 €

Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	10.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA BOMBE	(28 CL)	10.00
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
BLUE LAGOON	(35 CL)	10.00
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
LE PURPLE	(17 CL)	10.00
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE (Floral et pétillant)	(17 CL)	10.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	10.00
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		
PISCINE DE ROSÉ		10.00
IGP Méditerranée O'CLOCK Rosé et ses glaçons.		

Sans-Alcool (35 CL)

VIRGIN MOJITO	8.00
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.	
TOUKAN	8.00
Lait de coco , Jus de fraise , Jus de banane et morceau d'ananas.	
BORA-BORA	8.00
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine .	
DILIGENCE	8.00
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
VIRGIN PINA COLLADA	8.00
Lait de Coco, Jus d 'Ananas .	

Coupes Glacées

COUPE 35 ANS SALLE 14

12.00

Glace (Pêche Framboise, Mangue et Ananas) et Salade de fruits de saison.

LA GOURMANDE

8.00

Glace (Guimauve, Vanille, Pêche) Chantilly et Purée de Fraise.

DAME BLANCHE

8.00

Crème Glacée Vanille , Sauce chocolat ,Chantilly .

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS

8.00

Crèmes Glacées Chocolat ou Café ,Vanille, Sauce Café ou Chocolat ,Chantilly.

FRAISE OU PÊCHE MELBA

8.00

Crème Glacée Vanille, Pêches ou Fraises (Saisons) ,Et crème Chantilly.

FESTIVE

8.00

Glace (Pâte a tartiner, Pop-Corn, Cookies,)Sauce Caramel,Chantilly et Biscuit Cookies.

SAVEURS DES ÎLES

8.00

Sorbets Mangue et Orange, glace Noix-de-coco ,Coco Râpée.

POIRE BELLE-HÉLÈNE

8.00

Poire ,Crème Glacée Vanille,Sauce Chocolat , Chantilly.

BANANA SPLIT

8.00

Banane , Glace (Chocolat,Fraise,Vanille),Sauce Chocolat ,Chantilly.

MANGO

8.00

Glace (Vanille et Mangue),Purée de Mange et Morceau D'ananas.

JEAN-SIRE

8.00

Glace (Pêche, Fraise,Framboise),Purée de Fruit Rouge et Chantilly.

LA POP

8.00

Glace (Vanille et Pop-Corn),Sauce Caramel et Chantilly.

POPCORN

8.00

Glace (Pop-Corn,Pâte a Tartiner,Cookies),Sauce Caramel et Chocolat et Chantilly.

4 SAISONS

8.00

Glace Pêche ,Framboise et Mangue.

Prix nets en Euros

 En saison

— Nos Coupes Alcoolisées —

COLONEL

9.00

Sorbet Citron avec Vodka.

MARGARITA ORANGE

9.00

Sorbet plein fruit Orange, Liqueur écorce d'Orange et Tequila.

EXPRESSO MARTINI

9.00

Crème glacée Café, Vodka et expresso.

DECLINAISON ALPINA

12.00

5 SHOTS de liqueur ALPINA

Café, Pistache, Noisette, Citron et Crème de Lait.

Nous fêtons nos

35

Ans cette année

Prix nets en Euros

Côté Glaciers

Crèmes Glacées



Chocolat



Café



Pop-Corn



Guimauve



Noix de CoCo



Pâte a tartiner



Pistache



Rhum-Raisins



Vanille Bourbon
de Madagascar



Cookies/Vanille

Sorbets



Ananas



Mangue d'Inde



Citron



Orange



Framboise



Pêche



Fraise



COUPE 2 BOULES

5.00

COUPE 3 BOULES

7.00

SUPLÉMENT CHANTILLY

2.00

SUPLÉMENT SAUCE DESSERT

1.50

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

Prix nets en Euros

Desserts Maison

SURPRISE SALLE XIV

11.00

Fruits frais de saisons, Purée de fruits rouge, Chantilly ,
Boule de glace Guimauve surmonté de barbe a papa .

MAXI - PROFITEROLE

10.00

Choux artisanal garni de glace Vanille et chantilly
surmonté de sauce chocolat .

MI-CUIT AU CHOCOLAT

9.00

Fait maison avec sa boule de glace Vanille .

CRÈME BRÛLÉE

8.00

Fait maison avec de la Vanille de Madagascar.

CAFÉ GOURMAND

8.00

Mignardises maison et Espresso.

GRAND GOURMAND

10.00

Mignardises maison , Grand café/Thé/Chocolat ou Capuccino.

MAXI-COOKIES

9.00

Fait maison avec Glace Cookies , Sauce Chocolat et
Coulis de caramel .

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS

10.00

Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Framboise
Purée de fruits rouge , recouvert de fruits frais .

BARBE A PAPA

5.00

PANNA COTTA

7.00

Fait maison, accompagné de Purée de Framboise.

Côté Fruits

COUPE DE FRAISE

8.00

BROCHETTE D'ANANAS FRAIS

8.00

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS

10.00

Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Framboise,
Purée de fruits rouge , recouvert de fruits frais .

 En saison

Prix nets en Euros

Crêpes

SUCRE Sucre	3.50
CHOCOLAT <u>OU</u> CONFITURE Chocolat ou Confiture	5.50
NUTELLA <u>OU</u> MIEL <u>OU</u> CITRON Nutella ,Miel ou Citron.	5.00
SALLE XIV Crèmes Glacées Pop-Corn ,Rhum-Raisins et Sauce Chocolat.	6.50
FLAMBÉE Grand Marnier ou Cointreau ou Rhum.	6.50
BANANA Banane , Sauce Chocolat et Chantilly.	7.50
 FRAISE <u>OU</u> PÊCHE MELBA Pêche ou Fraise ,Crémé Glacée Vanille et Chantilly.	7.50
KILIMANJARO Crème de Marron et Chantilly.	6.00
CARAÎBE Banane , Coco râpée et Sauce Chocolat.	7.00
BELLE-HÉLENE Poire ,Sauce Chocolat, Crème Glacée Vanille et Chantilly.	7.50
BEURRE SUCRE Beurre fondu et sucre .	4.50

 En saison

Prix nets en Euros

Cafés Nespresso

RISTRETTO (25ML)	INT.10	2.20
Café puissant et contrasté.		
JOYEUX	INT.5	2.70
Notes de céréales et de biscuit (Arabica, Origine:Chine/Ouganda) .		
EXTRA - FORTE	INT.8	2.50
Céréales Maltées et caramel (Arabica,Origine:Brésil/Guatemala)		
LEGGERO	INT.6	2.50
Céréales grillées et cacao (Arabica,Robusta, Origine:Brésil/Colombie).		
INTENSO	INT.8	2.70
Torréfié et grillé (Arabica et Robusta, Origine:Brésil/Ouganda).		
DECAFFEINATO	INT.7	2.60
Dense et cacaoté .		
CONGO ORGANIC	INT.7	2.70
Fleuri et fruité (Arabica, Origine:Congo).		
BRAZIL	INT.4	2.70
Doux et grillé (Arabica, Origine:Brésil).		
ESPRESSO MACCHIATO		2.80
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.		
DOUBLE ESPRESSO		4.00
Double dose d'espresso.		
STARBUCKS-ESPRESSO ROAST	INT.11	2.70
Très intense et caramélisés (Arabica, Origine:Amérique Latine).		
INDONESIA	INT.9	2.70
Intense boisés et céréales maltées (Arabica, Origine:Indonésie).		

INT=Intensité du café

L'intensité du café repose sur la torréfaction des grains de café.

Qu'est-ce que la torréfaction ?

Les grains de café sont cuits, saisis, afin de développer des arômes.

Selon l'intensité et la durée de la cuisson des grains,

alors ces derniers proposeront à un certain degré d'intensité.

Recettes Gourmandes Nespresso

CAPPUCCINO

4.50

Café Nespresso surmonté de mousse de lait chaud.

CAPPUCCINO VIENNOIS

5.00

Café Nespresso surmonté de crème Chantilly.

LATTE MACCHIATO

5.00

Somptueux mélange de lait chaud,de mousse de lait et d'un café.

IRISH COFFEE

11.00

Mélange d'un café ,sirop de cannes, touche de whisky surmonté de chantilly.

NOISETTE MACCHIATO

5.00

Sirop de Noisette , lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO

5.00

Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

SPECULOS MACCHIATO

5.00

Sirop de Spéculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

POP CORN MACCHIATO

5.00

Sirop de Pop-Corn ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

CHOCOLAT CHAUD

4.00

Chocolat chaud et sa mousse de lait

CHOCOLAT VIENNOIS

5.00

Mélange Onctueux d'un chocolat chaud surmonté de chantilly.

THÉ ET INFUSION

3.50

Sélection de thés et infusions Nunshen.

Rhums Et Spiritueux

DON PAPA-BAROKO	6 Cl	8.00
DIPLOMATICO		9.00
PACTO-NAVIO (Cuba)		11.00
RHUM ARRANGÉ		7.50
BUMBU ORIGINAL		7.50
DECLINAISON ALPINA (5 SHOTS DE LIQUEURS)		12.00
ZACAPA		9.00
DEMON'S SHARE		10.00
COGNAC PATE BLANCHE		10.00
DUPPY WHITE (Rhum Blanc de dégustation)		11.00
DICTATOR		9.00

Whiskies

BELLEVOYE	12.00
ABERLOUR	9.60
ROZELIEURES	12.00
JACK DANIELS	9.00
CAMPBELL	8.50
KUJIRA (Whiskie Japonais)	10.00

Traditions

POIRE	7.50
MIRABELLE	7.50
GET 27 OU GET 31	7.50
ARMAGNAC	7.50
GRAND -MARNIER	7.50
CALVADOS	7.50
AMARETTO	7.50
LIMONCELLO	5.00
BAILEYS	7.50
GIN BROKMAN (Dark Berries)	10.00
LIQUEUR- SUC DES GLACIERS	9.00