

Nos pâtisseries faites Maison

Pâtisseries « faites maison » élaborées sur place à partir de produits bruts, préparées par notre chef pâtissier et son équipe



Dessert du jour 9,00

Chaque matin, notre chef pâtissier vous propose un nouveau dessert réalisé en fonction du marché. Il vous est présenté sur l'ardoise.

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9,00

Doit-on encore présenter la crème brûlée de La Cigale, préparée 2 fois par jour avec des oeufs, de la crème, de la vanille Bourbon... et beaucoup d'attention.

Coupe de framboises de chez Damien Rio 9,00

En direct de Plougastel, l'équipe de Damien Rio, cueille quotidiennement à la main légumes et fruits rouges de Bretagne, pour toujours plus de fraîcheur.

Pavé Graslin 9,80

Le Pavé est composée d'un pain de gênes parfumé à la pistache, d'un subtil mélange de panacotta vanille, de compotée de framboises et d'une mousse légère au fromage blanc. Le tout enrobé d'un chocolat blanc croquant.

Crémet nantais de chez Beillevaire aux fruits de saison 9,00

Incontournable local, le Crémet est un produit foisonné qui lui confère une très grande finesse. C'est une spécialité de la région nantaise.

Le Crousti du Verger 9,00

Un croustillant au riz soufflé vous est présenté avec une ganache chocolat blanc et son coeur abricot et servi avec un confit d'abricot parfumé au romarin.

Macaron aux framboises Tulameen 9,80

Macaron garni d'une chantilly mascarpone et de framboises Tulameen.

L'ensemble est accompagné d'une gelée au basilic.

Kouign-amann maison 9,50

Kouign-amann juste tiédi, servi avec sa quenelle de crème caramel au beurre salé.

Baba au Rhum 9,50

Baba punché dans un sirop et accompagné d'une chantilly maison.

Servi à votre convenance d'un excellent rhum ambré 3 Rivières.

Profiteroles et fontaine de chocolat 9,50

Notre secret : des choux frais maison, une crème glacée artisanale

à la vanille Bourbon, un chocolat noir chaud servi généreusement ... Humm !

Tarte Sablé Breton aux fraises 9,50

Une pâte sablé maison accompagnée de fraises et d'une chantilly au mascarpone et à la vanille bourbon.

Glaces de La Cigale

Informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à faire appel a votre serveur.

Parfums

Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par notre artisan glacier « l'As des Glaces » et sont servis avec un biscuit maison.

Boule de Sorbet 2,90

Citron vert, pamplemousse, framboise, fraise, violette, sureau, abricot.

Boule de Crème Glacée 2,90

Vanille, chocolat, café broyé, érable avec morceaux de noix, caramel avec morceaux, pistache, lait d'amande.

Daniela 18,00

Un amour de coupe à partager pour 2 ou plus si affinités... Pour battre des records...

Madame Rêve 9,50

Sorbet framboise, crème glacée pistache, coulis de fruits rouges

et framboises Tulameen.

Cœur Grenadine 9,50

Sorbets Fraise, crème glacée vanille

La coupe est agrémentée d'un coulis de Fruits rouges et de fraises.

Denise 9,50

Sorbet violette, sorbet sureau

La coupe est agrémentée de sirop d'hibiscus, de meringues parfumées à la rose.

Le chercheur d'or 9,50

Sorbets pamplemousse et citron vert

La coupe est agrémentée de quartiers de fruits frais de saison.

La rousse au chocolat 9,50

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix

La coupe est agrémentée d'une sauce chocolat et de crème chantilly

On dirait le Sud... 9,50

Sorbet abricot et crème glacée lait d'amande

La coupe est agrémentée d'abricots rôtis et de coulis abricots.

Sonate d'automne au caramel 9,50

Crèmes glacées au caramel avec morceaux et au sirop d'érable,

sauce caramel et crème fouettée maison.

3 nuits par semaine 9,50

Crèmes glacées au café broyé et à la vanille, sauce café au miel

et crème fouettée maison.

Tous nos mets sont servis boisson non-comprise, sauf mention particulière. Prix nets.

Nous vous informons que nous n'acceptons pas le règlement par chèque.

Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit

comporter ni rature ni supplément