

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 fraises ou 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.

Crumble rhubarbe 9,00

La rhubarbe est confite dans un coulis de fruits rouges, finalisée avec son biscuit amande parfumé au gingembre et accompagnée de son sorbet à la rhubarbe.

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 de Plougastel 9,50

Une pâte sablé maison accompagnée de fraises de chez Damien Rio 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.

La Boule de Sorbet 2,90

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

La Boule de Crème Glacée 2,90

Vanille, chocolat, café broyé, érable avec morceaux de noix, caramel avec morceaux, noisette, pistache.

Daniela 18,00

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

Madame Rêve 9,50

Sorbet framboises, crème glacée pistache, coulis de fruits rouges et framboises Tulameen.

Cœur Grenadine 9,50

Sorbets Fraises, crème glacée vanille

Agrémentés d’un coulis de Fruits rouges et de fraises de Plougastel

Denise 9,50

Sorbet violette, sorbet sureau

agrémentés de sirop d’hibiscus, de meringues parfumées à la rose.

Le chercheur d’or 9,50

Sorbets pamplemousse et citron vert

agrémentés de quartiers de fruits frais de saison.

La rousse au chocolat 9,50

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix

agrémentés sauce chocolat et de crème chantilly

Mona Lisa klaxon 9,50

Crèmes glacée chocolat et noisette

agrémentés de sauce chocolat, crème chantilly et chocolat mendiant.

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

Carte des thés & cafés

Café « Gourmand » 8,00

Le café vous est proposé avec un assortiment de 5 réductions sucrées.

Café « Gourmet » 4,50

Le café vous est proposé avec un assortiment de 2 réductions sucrées.

L’ Espresso 2,50

Napoletano 3,20

C’est l’interprétation la plus authentique de la tradition napolitaine du café : assemblé à partir de variétés de première qualité, torréfiées selon l’authentique tradition napolitaine. La puissance de ce café, son goût intense et sa crème persistante, le rendent inimitable.

Caffè Latte 3,90

La variante italienne du café au lait. La base du Caffè Latte est un Doppio (double espresso). On verse le lait chaud dans le café avec un peu de lait mousseux dessus.

Caffè Macchiato 3,90

Le Caffè Macchiato est un espresso italien agrémenté d’une crème de lait sur le dessus et légèrement saupoudrée de cannelle.

Caffè Frappé 3,90

L’Irish Coffee (11cl) 8,50

Les Thés Théodor 3,40

Sélection de chez Théodor, servis dans des sachets cristal suremballés

Thé Fleur de Jasmin (base : thés verts de chine et fleurs jaunes de jasmin)

Un thé délicat juste parfumé par les fleurs jaunes de jasmin. Un goût très fleuri

October Revelation (base : thés noir de chine et Sri Lanka)

Quelques pétales de bleuet, des zestes de citron, le tout sur un mélange de thés noirs unique, dont seul THEODOR a le secret, et qui vous emportera dans un tourbillon de saveurs et d’agrumes sur notes sanguines et acidulées.

Thé Lapsang Souchong (base : thés de chine fumés)

Grand classique de la province du Chong Ân. Il est fumé à l’épicéa frais.

Je ne Sais Quoi... (base : thés verts de chine)

À travers ce thé biscuité, l’association des notes végétales à des parfums plus doux et sucrés donne naissance à un mélange dont on ne pourra plus se passer... Quel toupet !

JC Absolu Oolong (base : Thé oolong vert Tie Guan Yin de Chine)

Succombez à ce thé parfumé à la pêche, poire et lotus, sur une base de thé vert oolong de Chine.

Un mélange délicat et aromatique que l’on prend plaisir à découvrir et à redécouvrir à l’ouverture de son contenant.

Une Autre Idée ? sans théine , Rooibos rouge

Rooibos rouge d’Afrique du Sud proposant des parfums de fruits exotiques, et notamment de fruit de la passion et de noix de coco, avec des notes très fruitées et une pointe de vanille.

Les Thés sélection de La Cigale 3,00

Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Caramel, Pomme d’Amour, Vanille, Fruits Rouges, Russe, Vert, Soleil vert, Jardin Bleu, Bali.

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 4,40

Chocolat Frappé (froid) 4,40

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 4,90