

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.



« Sans Sucre Ajouté » 9,00

En Avant-première à La Cigale : Un dessert sans sucre ajouté se composant de quartiers de poire Bio cuits à basse température, d'un riz soufflé enrobé d'une pâte de cacahuète et d'une légère écume de lait d'amande bio.

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.

Macaron de Printemps 9,50

Garni d'une crème citron et yuzu, un cœur d'hibiscus et d'une gelée de basilic

Tarte fine aux pommes 9,50

Servie tiède, accompagnée d'une crème glacée vanille

Amandine noisette-chocolat 9,50

Tarte sablée chocolat, garnie d'une crème d'amande et de noisettes concassées, Surmontée d'une mousse chocolat Dulcey et de fines feuilles de chocolat noir

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.

Salade de fruits frais de saison 9,50

Préparée quotidiennement, selon les arrivages, pour plus de fraîcheur.

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 !

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, fruits des îles, rhubarbe, sureau, violette.

Boule de Crème Glacée 2,90

Vanille, chocolat, café broyé, érable avec morceaux de noix, caramel avec morceaux, rhum-raisins, coco, Yaourt.

Denise 9,50

Sorbet sureau, violette, agrémentée d'un sirop d'hibiscus et de meringue Parfumées à la rose.

Mistral Gagnant 9,50

Sorbet fruits des îles et crème glacée coco Agrémentés d'une brunoise d'ananas et d'un coulis de mangue.

Cœur grenadine 9,50

Crème glacée yaourt et d'un sorbet rhubarbe, accompagnée d'une compotée de Rhubarbe et d'un biscuit crumble.

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

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.

Daniela 18,00

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

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