

# 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.

## 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.

## 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.

## Moelleux Chocolat 9,00

Ce dessert sans sucre ajouté se compose d'un gâteau à base de chocolat noir Valrhona accompagné d'un confit de fruits rouges.

## Crémet nantais de chez P. 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.

## Ile flottante aux abricots 9,00

Nectar d'abricot parfumé au romarin, ile flottante et ses pétales de maïs croustillants enrobés de turrón (nougat espagnol).

## Macaron aux fruits rouges 9,50

Garni d'une crème parfumée et de fruits rouges de nos régions.

## Amandine pistache aux fraises de chez Damien Rio 9,50

Tarte sablée garnie d'une crème d'amande-pistache et surmontée de fraises de chez Damien Rio et d'une chantilly mascarpone à la vanille Bourbon.

## Kouign-amann 9,50

Kouign-amann juste tiédi, servi avec sa quenelle de crème caramel au beurre baratte à la fleur de sel de Noirmoutier de chez Beillevaire.

## 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 !

# 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 à votre serveur.

## Parfums

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

## Boule de Sorbet 2,90

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

## Boule de Crème Glacée 2,90

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

## Denise 9,50

Sorbets sureau et violette, agrémentés d'un sirop d'hibiscus et de meringues parfumées à la rose.

## Alice aux pays des merveilles 9,50

Sorbet fraise et sorbet framboise.

Agrémentés d'un coulis et de fruits rouges

## Grain de poussière 9,50

Crèmes glacées lait d'amande et sorbet abricot accompagnées d'un nectar d'abricot et d'abricots frais rôtis.

## 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

**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

**Je t'Aime** (base : thés noir de chine et Sri Lanka)

Un thé plein d'amour et de galanterie qui ravira les amateurs de macarons et de pistaches.

**Lapsang Souchong** (base : thés de chine fumés)

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

**On va se revoir...** (base : thés verts de chine)

Le créateur de ce thé parfumé à la menthe, à la bergamote et à la fleur d'oranger l'a imaginé en pensant à un monde meilleur, rempli de bonheur, de joie, de partage et de tea times... c'est ce que l'on dit...

**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.

**Carpe Diem** sans théine, Rooibos rouge

Rooibos rouge d'Afrique du Sud proposant des parfums de fruits rouges, et notamment de la fraise avant de se délecter des notes plus prononcées d'amande et de dragée.

## 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

Nous mettons à votre disposition du [pain sans gluten](#)  
Merci d'informer notre équipe en début de repas