

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.

Salade de fruits frais 9,00



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 ☐ ufs, de la crème, de la vanille Bourbon... et beaucoup d'attention.

Moelleux Chocolat 9,00



Ce dessert sans sucres ajoutés se compose d'un gâteau à base de chocolat noir Valrhona accompagné de quartiers de poires.

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.

Eclair café Liégeois 9,00

L'éclair est garnie d'une crème onctueuse au café et finalisé par une fine feuille de chocolat noir, le tout accompagné d'une chantilly mascarpone.

Saveur d'Agrumes et sa meringue Yuzu 9,50

Une meringue parfumée au yuzu garnie d'une crème citron infusée à la menthe, accompagnée de suprêmes d'agrumes.

Tarte chocolat mendiant 9,50

Tarte sablée chocolat garnie d'un praliné croustillant, d'une ganache chocolat noir à la fleur de sel et finalisée de fruits secs torréfiés et caramélisés.

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 a 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, poire, pomme cidrée, ananas, fruits des îles.

Boule de Crème Glacée 2,90

Vanille, chocolat, café broyé, érable avec morceaux de noix, caramel avec morceaux. Miel de châtaignier.

Alertez les bébés 9,50

Sorbets poires et crème glacée caramel, agrémentés d'une brunoise de poires.

L'échappée belle 9,50

Sorbet fruits des îles, sorbet ananas, coulis de mangue et fruits frais

Les filles ne pleurent pas 9,50

Sorbet pomme cidrée, crème glacée miel de châtaignier, accompagné de compote de Pomme et de quartiers de pommes

Qui de nous deux 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.

Le goût du sel de tes larmes 9,50

Crèmes glacées au café broyé et à la vanille, sauce café au miel et crème fouettée maison.

Mission impossible 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 « plaisir » sans sucres mais pas sans saveurs 3,50



Café avec mini gâteau au chocolat maison sans sucres ajoutés.

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

Thés Verts Natures et Parfumés

Great Hunan : Thé Vert de Chine nature incroyablement doux.

J.E Oolong Milky : Thé Vert de Chine nature aux notes naturellement lactées et caramélisées.

Hanami Impérial : Thé vert du Japon parfumé aux notes de fleurs de cerisier et une pointe de framboise.

Fleur de Jasmin : Thé vert de Chine délicat juste parfumé avec les fleurs jaunes de jasmin.

JC Absolu Oolong : Thé vert de Chine parfumé à la pêche, poire et lotus.

On va se Revoir... : Thé vert Gunpowder de Chine parfumé à la menthe, bergamote et fleur d'orange.

Pêché Mignon : Thé vert de Chine parfumé au melon et aux fruits exotiques.

Thés Noirs Natures et Parfumés

Ceylon O.P : Thé Noir du Sri Lanka nature idéal pour un petit déjeuner ou en matinée.

Darjeeling G.F.O.P : Thé noir d'Inde nature avec une petite note naturelle de noisette et de pêche.

Earl Grey Royal : Thé noir de Chine parfumé à la Bergamote.

Place Saint Marc : Thés noirs de Chine et du Sri Lanka aux notes vanillées et fruitées, de fraise et de framboise.

Lapsang Souchong : Thé noir de Chine fumé avec du bois d'épicéa frais... unique et surprenant !

Je t'Aime : Thés noirs de Chine et du Sri Lanka aux notes de macaron et de pistache.

Infusions et Rooibos

Carpe Diem : Rooibos Rouge d'Afrique du Sud proposant des parfums de fruits rouge tel la fraise.

Joie de Vivre : Infusion parfumée aux fruits exotiques, au melon et à la menthe verte.

Camomille : Vertus énergisantes, analgésiques, digestives, anti-inflammatoires, pour ne citer qu'eux ...

Verveine : Lutte contre les migraines, la nervosité, tonique circulatoire, douleurs gastriques, rhumatismes ...

Tilleul Menthe : Alliance aux vertus digestives, apaisantes, antispasmodique et régulatrice du cholestérol...

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