

Pâtisseries Maison et Fromages

Pâtisseries « faites maison » élaborées sur place à partir de produits bruts, préparées par notre chef pâtissier, Stephane Rubeillon, 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.

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.



Les Grands Classiques de La Cigale

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.



Profiteroles et fontaine de chocolat 11,00

Notre secret : des choux frais maison, une crème glacée artisanale à la vanille Bourbon, un chocolat noir chaud servi généreusement ...

L'insolite à partager (à tout moment de la journée)

Madeleine Géante traditionnelle 16,00

Servie avec 2 boules de glace au choix, et sauces maison chocolat et caramel au beurre salé

Les Desserts du moment

Grand Suisse de chez P. Beillevaire aux fruits de saison 9,00



Citron - Menthe façon Mojito 9,00

Un dessert tout en fraîcheur alliant un croquant chocolat blanc, une chantilly à la menthe fraîche, une crème au citron et un moelleux à la noisette.

Tarte Feuilletée aux Figs rôties 9,50

Notre pâte feuilletée maison est garnie d'une compotée de Figs, de Figs et raisins rôties et servie avec une crème glacée balsamique.

Farandole de Prunes et cheesecake moussoux 9,50

Les prunes fraîches vous sont servies sur un biscuit Granola accompagnées d'un cheesecake moussoux et de pistaches caramélisées.

Palet Chocolat Valrhona et Framboises Tulameen 9,50

Assiette proposée par le Maître fromager P. Beillevaire 9,50

Tome de montagne (lait cru de vache), Chaource (lait cru de vache, croûte fleurie), Pont d'Yeu (chèvre, Vendée)

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 » ou la célèbre maison suisse Mövenpick et sont servis sur un lit de meringue et avec un biscuit maison.

Boule de Sorbet 2,90

Citron vert, pamplemousse, framboise, figues et raisins muscat.

Boule de Crème Glacée 2,90

Vanille, chocolat, café broyé, sirop d'érable et morceaux de noix caramélisées, caramel avec morceaux, pistache, lait ribot ou balsamique.

Denise 9,70

Sorbets framboise et crème glacée pistache.

Agrémentés d'un coulis de fruits rouges, de pistaches sablés et de framboises fraîches.

Madame Rêve 9,70

Sorbets Figue et crème glacée balsamique

La coupe est agrémentée de figues rôties au miel et compotée de figues.

Les vendanges de l'amour 9,70

Sorbets raisin Muscat et crème glacée lait ribot

La coupe est agrémentée de raisins Muscat et Chasselas

Qui de nous deux 9,70

Sorbets pamplemousse et citron vert

La coupe est agrémentée de suprêmes d'agrumes.

Chaque jour est une vie 9,70

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix

La coupe est agrémentée d'une sauce chocolat, de zestes d'orange et d'une crème fouettée maison.

Sonate d'automne au caramel 9,70

Présente sur notre carte depuis la réouverture de La Cigale, cette composition est devenue incontournable. Nous vous la proposons avec les crèmes glacées Mövenpick, en associant parfums caramel et crème glacée au sirop d'érable et morceaux de noix caramélisées.

Attention danger de gourmandise...

Le goût du sel de tes larmes 9,70

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

Café avec mini gâteau au chocolat maison sans sucres ajoutés.



L' Espresso 2,50

Café Latte 3,90

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

Café Macchiato 3,90

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

Café Frappé 3,90

Café Viennois (avec sa chantilly maison) 4,40

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'oranger.

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 !

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 à la pomme, pêche et abricot.

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

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

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

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 4,50

Chocolat Frappé (froid) 4,50

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 4,90