

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



Assiette de fromages par le Maître Fromager Beillevaire 9,50

La suggestion du jour 9,00

A retrouver sur notre ardoise

Crème brûlée à la vanille Bourbon  9,00

Profiteroles et fontaine de chocolat 11,00

Nage de cerises infusée à la fleur d'hibiscus 9,00

Servi avec un feuilleté croustillant pistache

Clafoutis à la rhubarbe 9,00

Bol vitaminé 9,00

Sur une base de fromage blanc, flocons d'avoine et lait d'amande, un mélange de fruits frais de saison, et d'un granola au sirop d'agave .

Mousse au chocolat noir en mille feuilles 9,50


Tartelette framboise 9,50

Riz au lait crémeux, tuile de riz soufflé, zest de citron vert.

Croquant fraise, melon, verveine 9,50

Biscuit moelleux, crémeux verveine, servi dans sa coque de chocolat blanc.

Café « Gourmand » assortiment de 5 réductions sucrées 8,00

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

Café avec mini gâteau au chocolat maison sans sucres ajoutés.

Glaces de La Cigale

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, fraise, framboise ou abricot

Boule de Crème Glacée 2,90

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

La rousse au chocolat 9,70

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix

La coupe est agrémentée d'une sauce chocolat et de crème chantilly

Alice aux pays des merveilles 9,70

Sorbets fraise, crème glacée vanille, la coupe est agrémentée de fraises fraîches et d'un coulis de fruits rouges, biscuit cuillère.

Le chercheur d'or 9,70

Sorbet framboise et crème glacée pistache, la coupe est agrémentée de framboises fraîches et de pistaches sablées.

Grain de poussière 9,70

Sorbet abricot crème glacée lait d'amande, coulis d'abricots et abricots moelleux

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.

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

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

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.