

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



Fromages, la sélection de chez Pascal Beillevaire (5 pièces) 12,50

« Plus qu'un Café, moins qu'un Dessert »

Café Rose des sables sans sucres 4,00

Café avec mini croustillant au chocolat maison sans sucres ajoutés.



Café Snickers Café avec sa petite barre croquante maison façon « Snickers » 6,00

Café « Gourmand » assortiment de 5 réductions sucrées 9,00

Coupe de Fruits de saison et chantilly maison 8,00

Suggestion du jour à retrouver sur notre ardoise 9,50

Profiteroles et fontaine de chocolat selon ses envies 11,50

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9,50



Traditionnel Baba 9,50

Baba punché dans un sirop et accompagné d'une chantilly maison.

Servi à votre convenance d'un excellent rhum ambré 3 Rivières.

Dacquoise Amandes - Figues 9,50

Biscuit moelleux aux amandes agrémenté de figues rôties, servi avec un sorbet et espuma au miel de châtaignier.

Bol vitaminé 9,50

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

Prunes de Vertou rôties 9,50

Les prunes sont servies avec une quenelle de chocolat blanc et citronnelle et son jus et accompagné d'un feuilleté maison.

Tiramisu Traditionnel 9,50

Dessert composé d'une crème Mascarpone et d'un biscuit moelleux généreusement imbibé au café. Poudre de cacao et copeaux de chocolat au lait Valrhona.

Tarte Chocolat Grand Cru 9,80

Garnie d'une ganache chocolat grand cru de Valrhona à la fleur de sel et d'une nougatine aux grué de cacao et sésame. Pour les amoureux de chocolat !

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, poire, Mirabelle et Figue.

Boule de Crème Glacée 2,90

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

Nos Coupes

Alertez les Bébés 9,80

Sorbet poire et crème glacé Tonka, la coupe est agrémentée de poire pochée, d'un sablé chocolat, de caramel à la fleur de sel et d'une chantilly maison.

Les Vendanges de l'Amour 9,80

Sorbets mirabelle, la coupe est agrémentée de raisins blanc et noir rôties au miel, d'un biscuit marbré aux quatre épices et d'un espuma au miel de châtaignier.

La Rousse au Chocolat 9,80

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix

La coupe est agrémentée d'un sablé chocolat maison, d'une sauce chocolat Valrhona, de zestes d'orange confits, d'une chantilly maison et d'une langue de chat.

Qui de nous deux 9,80

Sorbets pamplemousse et citron vert.

La coupe est agrémentée de brisures de meringue, de suprêmes d'agrumes, d'un coulis d'orange et d'une langue de chat.

Sonate d'automne au caramel 9,80

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 sirop d'érable aux morceaux de noix caramélisées. La coupe est agrémentée de brisures de cookies enrobé de chocolat au lait Valrhona, d'une sauce caramel à la fleur de sel, d'une chantilly maison et d'amandes caramélisées. Attention danger de gourmandise...

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 Rose des sables sans sucres mais pas sans saveurs 4,00

Café avec mini croustillant au chocolat maison sans sucres ajoutés.



Café Snickers 6,00

Café avec sa petite barre croquante maison façon « Snickers »

Café « Gourmand » assortiment de 5 réductions sucrées 9,00

L' Espresso et sa gourmandise maison 2,50

Café Latte 4,80

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 4,80

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

Café Frappé 4,00

Café Viennois (avec sa chantilly maison) 4,90

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.

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.

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

Saïgon : Thé vert de Chine parfumé à la mangue, figue et lotus.

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.

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

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

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

Chocolat Frappé (froid) 4,50

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 4,90

Et chaque matin La Cigale vous attend pour vos petits déjeuners avec croissanterie réalisée maison.