

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) 12,60

« 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

Salade de Fruits Exotiques 8,00

Suggestion du jour à retrouver sur notre ardoise 9,60

Profiteroles et fontaine de chocolat selon ses envies 11,60

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

Crème brûlée à la vanille Bourbon  9,60

Traditionnel Baba 9,60

Baba punché dans un sirop et accompagné d'une chantilly maison. Servi à votre convenance d'un excellent rhum ambré 3 Rivières.

Pavlova aux saveurs d'Agrumes 9,60

Meringue coco avec une crème citron infusée à la menthe, garnie d'une ganache et d'une marmelade orange et de suprêmes de pamplemousses.

Bol vitaminé 9,60

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

Feuilleté et pommes caramélisées de « Maison de la Pomme » 9,60

Notre feuilleté maison est servi avec une réduction de jus de pommes bio et accompagné d'une quenelle de crème fraîche de chez Beillevaire.

Tiramisu Traditionnel 9,60

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, Mangue et Passion.

Boule de Crème Glacée 2,90

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

La Lettre 9,80

Sorbets Mangue et Passion, la coupe est agrémentée de brunoise d'ananas, d'un crumble coco enrobé de chocolat blanc, d'un coulis de Mangue et d'une langue de chat.

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) 10,90

Les Thés Dammann Frères 3,80

Thés Verts Natures et Parfumés

Jasmin : Parmi les plus célèbres compositions chinoises de thés aux fleurs, ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche.

Bali : Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année

L'Oriental : Richesse de senteurs dans ce mélange de thé vert mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Il offre une dégustation aux nuances fraîches et veloutées.

Gunpowder : Poudre à canon pour les Occidentaux, « perles de thé » pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb.

Thés Noirs Natures et Parfumés

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

Ceylan : Thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond

Darjeeling : Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

Oolong Caramel au beurre salé : Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel.

Jardin Bleu : Mélange de thés noirs aromatisé aux délicieux parfums de rhubarbe, de fraise et de fraise des bois.

Infusions et Rooibos

Rooibos Citrus, Verveine, Tilleul, Camomille, et la menthe fraîche...

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

Chocolat Frappé (froid) 4,50

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 5,20

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