

FROMAGES ET PÂTISSERIES MAISON

Pâtisseries « faites maison » élaborées sur place à partir de produits bruts, préparées par notre chef pâtissier, Stéphane Rubeillon et son équipe



Fromages, la sélection de chez Pascal Beillevaire (5 pièces) 12,60

« Plus qu'un Café »

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 4,50
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucre ajouté.

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

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

La Gourmandise autour des fruits rouges de chez Damien Rio 21,00
Planche de gourmandises à partager (ou pas..) :
Paille confiture framboise, sablé breton aux fraises gariguettes, macaron façon tagada, Sorbet fraise de chez l'As des Glaces.

La Paille Confiture de La Cigale et boule vanille 9,00
Notre madeleine de Proust...nostalgie de ces moments perdus pour évoquer notre mémoire sensorielle et faire ressurgir nos souvenir profonds...
100 % fait maison...et délicieusement régressif... !

Coupe de Fruits de Saisons 9,00

Suggestion du jour à retrouver sur notre ardoise 9,80

Crème onctueuse vanillée à la fraise gariguette 9,80
Crème vanille maison, et fraises gariguettes de chez Damien Rio, feuille croquante de chocolat blanc et ganache aux fruits rouges.

Rhubarbe juste pochée 9,80
Rubarbe pochée condimentée au vinaigre de fruits rouges, tuile craquante pistache et sorbet fraise de chez l'As des glaces.

Profiteroles et fontaine de chocolat selon ses envies 12,00
Notre secret : des choux frais maison, une crème glacée artisanale à la vanille, un chocolat noir chaud servi généreusement ... Humm !

Crème brûlée à la vanille Bourbon Bio 9,80

Bol vitaminé aux fruits de saison 9,60
Sur une base de fromage blanc de chez Pascal Beillevaire, mélange de fruits de saison et d'un granola au sirop d'agave.

Tarte Chocolat Grand Cru 11,00
Garnie d'une ganache chocolat grand cru de Valrhona à la fleur de sel et d'une nougatine au 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 3,00

Citron vert, pamplemousse, framboise, fraise et abricot.

Boule de Crème Glacée 3,00

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

NOS COUPES

Pause Café 9,80

Crèmes glacées au café broyé et à la vanille.

Servies avec une sauce café au miel, un sablé chocolat maison et chantilly maison.

La Fraise Melba 9,80

Sorbet fraise et crème glacée vanille pour plus de gourmandises.

Accompagnés de fraises fraîches de chez Damien Rio, coulis de fruits rouges, amandes effilées, sablé breton et chantilly maison.

La Rousse au Chocolat 9,80

Crèmes glacées chocolat et érable avec morceaux de noix.

Proposées avec un sablé chocolat maison, une sauce chocolat Valrhona, des zestes d'orange confits maison, une chantilly maison et une langue de chat.

Qui de nous deux 9,80

Sorbets pamplemousse et citron vert.

Agrémentés de brisures de meringue, de suprêmes d'agrumes, d'un coulis d'orange.

Elle s'appelait Françoise mais on l'appelait Framboise 9,80

Sorbet framboise et crème glacée pistache.

Framboises fraîches, coulis de fruits rouge, Brisures de sablé et 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 plus les règlements par chèque bancaire.

CARTE DES THÉS & CAFÉS

LES CAFÉS

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 4,50
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucres ajoutés.

Café Snickers 6,00
Café avec sa mini 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) 4,80

L'Irish Coffee (11cl) 12,90

LES THÉS

Thés Verts Natures et Parfumés Dammann Frères 4,20

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 Dammann Frères 4,20

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.

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 Dammann Frères 4,20

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

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 5,50

Chocolat Frappé (froid) 5,50

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 6,00