

DOUCEURS & PÂTISSERIES DE LA CIGALE



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

Fromages, la sélection de chez Pascal Beillevaire 13,00
Sélection de 5 pièces affinées par Pascal Beillevaire

AUTOUR D'UN CAFÉ

Café Douceur 5,00
Café accompagné de la gourmandise du moment, sans sucre ajouté

Café Snickers 6,50
Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers »

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

PLAISIRS GOURMANDS

Le Baiser Chocolaté de La Cigale 10,80
Meringue croquante, cœur fondant au chocolat, crème anglaise vanille

Tarte amandine aux saveurs d'agrumes et inspiration japonaise 10,80
Amandine moelleuse au citron, ganache matcha et ses notes végétales relevées par la fraîcheur juteuse de l'orange sanguine

Éclat noisette et poires fondantes 10,80
Un biscuit aérien aux noisettes, sublimé de poires pochées et d'un sorbet poire

La Crème Brûlée de La Cigale 9,80 
Préparée 2 fois par jour à la Vanille Bourbon Bio

La Brioche Perdue Traditionnelle 10,80
Brioche dorée au Four, éclats de noisettes, cacao, glace vanille

Les Profiteroles & Fontaine de Chocolat 12,00
Choux frais maison, glace vanille artisanale, chocolat noir chaud à volonté

FRAÎCHEUR & LÉGERETÉ

Coupe de Fruits de Saison 9,60
Fruits frais selon le marché

Le Bol Vitaminé 9,60
Fromage blanc Beillevaire, fruits de saison, granola, sirop d'agave

La Suggestion du Jour 9,80
À découvrir sur notre ardoise

GLACES DE LA CIGALE

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.

PARFUMS

Boule de Sorbet 3,00
Citron vert, pamplemousse, mangue, passion poire

Boule de Crème Glacée 3,00
Vanille, chocolat, café broyé, sirop d'érable et morceaux de noix caramélisées, caramel avec morceaux, noisette

NOS COUPES

Lettre à la petite amie de l'ennemi public n°1 9,90
Sorbets mangue et passion . Accompagnés de fruits frais exotiques, coulis de mangue-passion, brisures de meringue

Couleur Café 9,90
Crèmes glacées au café broyé et à la vanille. Servies avec une sauce café au miel, un sablé chocolat maison et une chantilly maison

La Rousse au Chocolat 9,90
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 maison, d'une chantilly maison et d'une langue de chat

Qui de nous deux 9,90
Sorbets pamplemousse et citron vert. Agrémentés de brisures de meringue, de suprêmes d'agrumes et d'un coulis d'orange

La Symphonie des éclairs 9,90
Crème glacée à la noisette et sorbet citron. Sablé chocolat, sauce à la noisette légèrement acidulée, crème chantilly et langue de chat.

Sonate d'automne au caramel 9,90
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.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

CARTE DES THÉS & CAFÉS

LES CAFÉS

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 5,00
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucres ajoutés

Café Snickers 6,50
Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers »

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

L' Espresso et sa gourmandise maison 2,60

Café Latte 5,00
La variante italienne du café au lait. La base du Café Latte est un Doppio (double expresso). On verse le lait chaud dans le café avec un peu de lait mousseux dessus

Café Macchiato 5,00
Le Café Macchiato est un espresso italien agrémenté d'une crème de lait sur le dessus et légèrement saupoudrée de cannelle

Café Frappé 5,00

Café Viennois (avec sa chantilly maison) 5,00

Café Latte Caramel 5,50

L'Irish Coffee (11cl) 12,90

LES THÉS

Thés Verts Natures et Parfumés Dammann Frères 4,50
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 4,50
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

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

Infusions et Rooibos Dammann Frères 4,50
Rooibos Citrus, Verveine, Tilleul, Camomille, et la menthe fraîche...

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 6,00

Chocolat Frappé (froid) 6,00

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 6,50