

# 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

**Rhubarbe et fruits rouges** 11,50  
Meringue parfumée aux fruits rouges, habillée de rhubarbe pochée aux cassis, framboise Tulameen de chez Damien RIO et son sorbet.

**Fraises de Plougastel** 11,50  
Fraises de Plougastel, espuma de fromage blanc citronné, couronné d'un feuilleté « maison » légèrement caramélisé.

**Crème chocolat liégeois** 10,80  
Crème onctueuse au chocolat noir Valrhona, surmontée d'une chantilly à la vanille bourbon

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

**Paris-Brest Pistache** 11,50  
Traditionnel Paris-Brest revue autour de la pistache, praliné pistache maison, croustillant de kadaïf et crème légère à la pistache.

**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** 9,80  
Fruits frais selon le marché

**Le Bol Vitaminé** 9,80  
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

Fraise, framboise, cassis, citron vert, pamplemousse,

**Boule de Crème Glacée** 3,00

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

## NOS COUPES

**Fraise melba** 9,90

Sorbet fraise et crème glacé vanille, fraises fraîches, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées et langue de chat.

**Couleur Café** 9,90

Crèmes glacées au café broyé et à la vanille. Servies avec une sauce café au miel, un sablé chocolat maison, une chantilly maison et langue de chat.

**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.

**Elle s'appelait Françoise mais on l'appelait Framboise** 9,90

Sorbet framboise et framboises fraîches, crème glacée pistache, coulis fruits rouges, 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' Expresso 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 (froid)** 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