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

LES DESSERTS

Nos Crèmes Brûlées de La Cigale SANS GLUTEN
Préparées 2 fois par jour :

La Traditionnelle à la Vanille Bourbon 9.80

La crème brûlée à la châtaigne 9.80

Riz au lait à la vanille bourbon, praliné noisette maison 10.80

Tarte Tatin 11.00
Pommes fondantes caramélisées, accompagnées d'une crème fraîche épaisse

Brioche Perdue 11.00
Traditionnelle brioche juste tiédie au beurre, crème glacée vanille et sauce caramel au beurre salé

La barre croquante façon Snickers de LA CIGALE 11.90
Cacahuètes, caramel et chocolat au lait

Les Profiteroles & Fontaine de Chocolat 12.00
Choux frais maison, glace vanille artisanale, chocolat noir chaud à volonté

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Salade de Fruits de Saison 9.80
Fruits frais selon le marché

Le Bol Vitaminé 9.80
Fromage blanc Beillevaire, fruits de saison et granola

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 Crème Glacée 3.00
Vanille, chocolat, café broyé, sirop d'érable et éclats de noix caramélisées, caramel avec morceaux, sarrasin, noisette.

Boule de Sorbet 3.00
Poire, pomme cidrée, citron vert, mangue, passion

NOS COUPES

Sous les tropiques 9.90
Sorbets mangue et passion, méli-mélo de fruits frais exotiques, coulis exotique, chantilly 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, 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

La Bohème 9.90
Sorbet pomme cidrée et crème glacée sarrasin. Agrémentée d'un sablé chocolat maison, de pommes rôties et langue de chat

Casse-Noisette 9.90
Sorbet poire et crème glacée noisette. La coupe est servie avec un coulis de poire, poires pochées, sablé chocolat maison et chantilly maison

Sonate d'automne au caramel 9.90
Une gourmandise emblématique de LA CIGALE !
Glaces Mövenpick, caramel et sirop d'érable aux noix caramélisés, éclats de cookies enrobés de chocolat au lait Valrhona, sauce caramel à la fleur de sel, chantilly maison et amandes caramélisées

CARTE DES THÉS & CAFÉS

LES CAFÉS

Café Douceur 5.00
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucres ajouté

Café Snickers 6.50
Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers »

Café « Gourmand » 9.00
Assortiment de 5 douceurs sucrées

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 expresso 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...

LES CHOCOLATS

Chocolat chaud de chez Valrhona 6.00

Chocolat Frappé 6.00

Chocolat Viennois 6.50