le bistrot gourmand

DESSERTS, GLACES & DIGESTIFS

Je partage !

www.lbg-bistrot.com

TIRAMISU	9,00€
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Crème, miel ou coulis de fruits rouges	6,00€
CRÈME CARAMEL	9,00€
BROWNIE CHOCOLAT aux éclats de noisettes et de pistaches, glace vanille	9,00€
COOKIE AU CHOCOLAT BLANC et sa glace meringue	9,00€
PIZZA AU NUTELLA	9,00€
LA SALADE DE FRUITS	9,00€
LA TROPÉZIENNE DU BISTROT	9,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9,00€
IRISH COFFEE	9,00€

COMPOSEZ VOTRE COUPE

COUPE 1 BOULE	**3,70 €**
COUPE 2 BOULES	**6,20 €**
COUPE 3 BOULES	**8,20 €**

CRÈME FOUETTÉE
sur demande

Nos desserts sont élaborés sur place
à partir de produits bruts.

GLACES ARTISANALES

Du maître artisan glacier "Glaces des Alpes"

SORBETS

CITRON
Citron de Sicile. 29% de fruits

FRAISE
Fraise Sengan

FRAMBOISE
Framboise. 52% de fruits

CRÈMES GLACÉES

CAFÉ
Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume

CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP
Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel

CHOCOLAT DU MEXIQUE
Un joli voyage aromatique grâce à ce chocolat du Mexique 66%

MERINGUE
Glace gourmande et croquante avec éclats de meringues.

MENTHE CHOCOLAT
Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%

PISTACHE
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches

STRACCIATELLA
Glace aux notes lactées légèrement parfumée caramel et vanille agrémentée de ses brisures de chocolat noir

VANILLE
Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré

BARBE A PAPA
Glace au véritable goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur simple demande adressée à votre chef de rang.

NOS COUPES DE GLACES

Sélection du maître artisan glacier "Glaces des Alpes"

COUPE GOURMANDE ..... **9,00€**
Glace meringue, glace pistache, glace stracciatella, sauce caramel beurre salé, crème fouettée

COUPE BISTROT ..... **9,00€**
Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS ..... **9,00€**
Glace café, glace vanille, café, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **9,00€**
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

DAME BLANCHE ..... **9,00€**
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

COUPE BRETONNE ..... **9,00€**
Glace caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, glace vanille, sauce caramel, crème fouettée

NOS COUPES ALCOOLISÉES

COUPE COLONEL ..... **9,50 €**
Sorbet citron, Vodka

COUPE ICEBERG **9,50 €**
Glace menthe-chocolat, Get 27

GLACES DES ALPES
maître artisan

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur simple demande adressée à votre chef de rang.

ALCOOLS & DIGESTIFS

RHUMS ..... 4 cl

Santa Teresa 1796 - Venezuela	**10€**
Mount Gay XO - La Barbade	**12€**
Don Papa - Philippines	**9€**
Bumbu XO - Panama	**14€**

WHISKIES ..... 4 cl

Bourbon - Four Roses	**10€**
Pur Malt 12 Ans - Aberlour	**10€**
Whisky Français - Bellevoye Blanc (affiné en fûts de Sauternes)	**11€**
Chivas XV	**12€**
Caol ila - 12 ans whisky tourbé	**12€**

COGNAC & ARMAGNAC ..... 4 cl

MARTEL VS	**10€**
MARTEL XO	**20€**
HENNESSY	**25€**
BAS ARMAGNAC XO « Château de LAUBADE »	**13€**

CHARTREUSES, EAUX DE VIE & LIQUEURS 4 cl

La Verte et la Jaune	**10€**
La MOF	**13€**
Eaux de vie poire, framboise	**10€**
Maison Jacoulot (Liqueurs): Lemon, Menthe poivrée, Abricot, Poire	**8€**
Génépi et limoncello	**7€**
Get 27, Get 31	**8€**
Bailey's, Bumbu Cream	**8€**

LES GINS ET VODKA ..... 4 cl

(SERVIS AVEC OU SANS SODA, JUS DE FRUITS)

Vodka Grey Goose	**10€**
Vodka Absolut	**8€**
Gin Bombay Sapphire	**8€**
Gin Hendrick's	**10€**
Gin Malfy Rosa	**10€**
Gin KI NO BI	**15€**

Une sélection de spiritueux du moment vous sera proposée par votre équipe de bar.

BOISSONS CHAUDES

Café	**2,20€**
Décaféiné	**2,20€**
Café	**2,90€**
Grand café	**3,40€**
Cappuccino	**3,70€**
Assortiment de thés & infusions	**3,70€**
Irish coffee	**9€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sachez consommer et apprécier avec modération.