

Glaces artisanales

TERRES DE GLACES À RUFFIAC

Les glaces

Chocolat noir
Caramel au beurre salé
Vanille gousse
Noix de coco
Sablé breton
Noisette

1

boule

2,50

2

boules

4,30

3

boules

5,90

Les sorbets

Fraise
Citron vert-gingembre
Pomme cidrée
Cassis
Poire

+ 0,80 avec crème fouettée
+ 0,50 avec nappage maison

Les coupes glacées

Chocolat Liégeois	Deux boules chocolat noir, nappage chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat	5,60
Caramel Liégeois	Deux boules caramel au beurre salé, nappage caramel au beurre salé, crème fouettée, copeaux de chocolat	5,60
Dame Blanche	Deux boules vanille gousse, nappage chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat	5,60
Fraise Melba	Fraise, vanille gousse, crème fouettée, amandes effilées	5,10
Bounty	Chocolat noir, noix de coco, nappage chocolat, crème fouettée, noix de coco râpée	5,60
Fruitée	Poire, cassis, fraise, crème fouettée, amandes effilées	6,70
Brocéliande	Noisette, sablé breton, caramel au beurre salé, nappage caramel au beurre salé, crème fouettée, noisette pralinée	7,20
Poire Belle Hélène	Deux boules vanille gousse + poire au sirop, nappage chocolat, crème fouettée, amandes effilées	7,00
Coupe Tatin	Deux boules vanille gousse + pomme poêlées, nappage caramel au beurre salé, crème fouettée, noisette pralinée	7,10

Coupes avec alcool • servie avec deux boules 7,50

Colonel	citron vert-gingembre + Vodka	Breizh	pomme cidrée + Chouchenn
Bailey's	vanille gousse + Bailey's	Écossaise	vanille gousse + Whisky
Les îles	noix de coco + Rhum	Williams	poire + Poire Williams