

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO/ALLONGÉ.....	1.90€
NOISETTE.....	2.30€
DOUBLE EXPRESSO.....	3.50€
LATTE.....	4.00€
DOUBLE LATTE.....	5.50€
CAPPUCCINO.....	5.00€
CAFÉ FRAPPÉ.....	4.50€
CHOCOLAT CHAUD.....	3.50€
VIENNOIS (CAFÉ OU CHOCOLAT).....	4.50€
LAIT CHAUD/FROID.....	2.00€
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL.....	0.50€
SUPPLÉMENT DÉCAFÉINÉ.....	0.30€

Eaux

	35CL	75CL
PUREZZA.....	1.50€	2.50€
EAUX MINÉRALISÉES PLATES OU GAZEUSES		

THÉS ET INFUSIONS



THÉ BLANC PASSION - THÉ NOIR (COQUELICOT, FRUITS ROUGES, EARL GREY, CITRON) - THÉ VERT (MENTHE, JASMIN) - ROOIBOS INFUSION (VERVEINE, VERVEINE MENTHE, TILLEUL, TILLEUL MENTHE, MENTHE, CAMOMILLE)	3.20€
--	-------

SODAS / SOFTS

COCA COLA (33CL) - COCA COLA ZÉRO (33CL) - ORANGINA (25CL) SCHWEPES TONIC (25CL) - SCHWEPES AGRUMES (25CL) PERRIER (33CL) - LIPTON ICE TEA (25CL) - OASIS TROPICAL (33CL) THÉ GLACÉ MAISON (SIROP AU CHOIX) 33CL.....	4.50€
LIMONADE PRESSION (25CL).....	2.40€
DIABOLO (25CL).....	2.90€
SIROP À L'EAU (25CL).....	2.00€
SUPPLÉMENT SIROP / CITRON FRUIT.....	0.50€
(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON, CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE, KIWI, BANANE, ORGEAT)	
JUS DE FRUITS ET NECTARS GRANINI (25CL).....	3.40€
(ORANGE, ANANAS, POMME, TOMATE, ABRICOT, ACE)	
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS ORANGE, CITRON (20CL).....	5.50€



APÉRITIF

COUPE DE TROUSSE CHEMISE (BLANC OU ROSÉ - 12CL) ...	5.00€
COUPE DE CHAMPAGNE (DUVAL LEROY - 12CL).....	8.00€
KIR AU VIN BLANC DE L'ILE DE RÉ (15CL).....	5.00€
PÊCHE, CASSIS OU FRAMBOISE	
KIR ROYAL DE L'ILE (TROUSSE CHEMISE - 15CL).....	6.00€
PÊCHE, CASSIS OU FRAMBOISE	
CARAVELLE RHÉTAISE.....	6.50€
(TROUSSE CHEMISE ET PINEAU ROSÉ - 15CL)	
PINEAU BLANC OU ROSÉ (RHÉA DE L'ILE DE RÉ - 6CL).....	4.00€
MARTINI (BLANC OU ROUGE - 6CL).....	4.50€
RICARD OU PASTIS 51 (2CL).....	2.50€

ALCOOLS

	2CL : 3.00€	4CL : 6.00€
WHISKY WILLIAM LAWSON'S - GIN BOMBAY - RHUM BACARDI (BLANCA OU ORO) - VODKA ERISTOFF - TEQUILA CAMINO		
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT JUS DE FRUITS / SODAS.....		
(ORANGE, ANANAS, POMME, CRANBERRY, COCA-COLA, LIMONADE, TONIC, EAU GAZEUSE)		

NOS DIGESTIFS

WHISKY JACK DANIEL'S (4CL).....	7.00€
WHISKY ABERFELDY 12 ANS (4CL).....	8.50€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS (4CL).....	9.00€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (4CL).....	8.50€
RHUM PACTO NAVIO (4CL).....	8.00€
GET 27/GET 31, BAILEYS, LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS, CALVADOS, ARMAGNAC (4CL).....	6.50€
COGNAC VSOP (ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ) (4CL).....	6.00€
COGNAC XO 10 ANS (ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ)(4CL).....	9.00€

RHUMS ARRANGÉS MAISON (6CL).....	5.00€
(PASSION, FRAMBOISE, ANANAS VANILLE, GINGEMBRE, HIBISCUS)	

BIÈRES PRESSION

	(25CL)	(50CL)
BUD 5.7°.....	3.40€	5.90€
LEFFE BLONDE 6.6°.....	3.90€	6.90€
HOEGAARDEN BLANCHE 4.9°.....	4.00€	7.10€
PANACHÉ.....	3.00€	5.00€
MONACO.....	3.50€	6.00€
PICON BIÈRE.....	3.90€	6.90€
SUPPLÉMENT SIROP.....	0.50€	



BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 5.9° (33CL).....	5.50€
CHOUFFE 8.0° (33CL).....	6.00€
CIDRE BRUT KERISAC 5.0° (25CL).....	3.50€
TOURTEL' TWIST CITRON (BIÈRE SANS ALCOOL) (27.5CL).....	4.00€
GRIMBERGEN ROUGE 6.0° (33CL).....	5.00€

NOS BIÈRES DE L'ILE DE RÉ (33CL)

LA BLANCHE DE RÉ (5.0°)	5.50€
LA BLONDE DE RÉ (5.8°)	
L'AMBRÉE (5.8°)	

COCKTAILS BIÈRES

BIÈRE DE FRANKY : SIROP DE KIWI, RHUM ARRANGÉ GINGEMBRE, BUD (25CL)	5.50€
BIÈRE DU TCHÉ : SIROP DE FRAMBOISE, RHUM ARRANGÉ FRAMBOISE, BUD (25CL)	

VIRGIN'S (SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO	5.00€
CITRON VERT, CASSONADE, MENTHE FRAICHE, LIMONADE	
VIRGIN PIÑA	
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO	

BORA-BORA	
JUS D'ANANAS, JUS EXOTIQUE, SIROP GRENADINE	

VIRGIN COSMO	
JUS DE CRANBERRY, JUS DE CITRON VERT, GINGER ALE	

CAFÉS COCKTAILS (25CL).....

IRISH COFFEE WHISKY, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	8.00€
RÉ COFFEE COGNAC VS ASSEMBLÉ SUR L'ILE DE RÉ, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	

LA GRILLERADE

RESTAURANT BAR



COCKTAIL DU BARMAN
DEMANDEZ LA SPÉCIALITÉ
DU MOMENT



LES COCKTAILS

AMERICANO.....	8.00€
(CAMPARI, MARTINI ROUGE, EAU GAZEUSE, ORANGE FRUIT)	
SPRITZ RHÉTAIS.....	8.00€
(APÉROL, TROUSSE CHEMISE BLANC, LIMONADE, ORANGE FRUIT)	
PIÑA COLADA.....	8.00€
(RHUM ANANAS/VANILLE, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO)	
COGNAC OU GIN TONIC.....	8.00€
(COGNAC VS OU GIN BOMBAY, TONIC, CITRON FRUIT)	
MOJITO CLASSIQUE, PASSION OU FRAMBOISE.....	8.00€
(RHUM AU CHOIX, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE, MENTHE FRAICHE)	
TI-PUNCH GLACÉ CLASSIQUE, PASSION OU FRAMBOISE.....	7.00€
(RHUM AU CHOIX, CITRON VERT, CASSONADE)	
SEX ON THE BEACH.....	8.00€
(VODKA, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS D'ANANAS, JUS DE CRANBERRY)	
LYNCHBURG LEMONADE.....	8.00€
(JACK DANIEL'S, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, LIMONADE)	
MOSCOW MULE (VODKA, CITRON VERT, GINGER ALE).....	8.00€
EL DIABLO.....	8.00€
(TEQUILA, LIQUEUR DE LITCHI, JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT)	

APÉRO & BRIGNOTAGE

BOL DE BEIGNETS DE CALAMAR & SON AÏOLI.....	6.00€
SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE RÉ.....	8.00€
RILLONS MAISON ET SES CONDIMENTS.....	7.00€
ACCRAIS DE MORUE & SON AÏOLI.....	7.00€
RILLETES DE SARDINES.....	7.00€
AUX PIMENTS VERTS ET FLEUR DE SEL DE L'ILE ET SES TOASTS	
TERRINE DE POISSONS MAISON.....	7.00€
CONDIMENTS ET SES TOASTS	
FALAFELS ET SA CRÈME DE FROMAGE FRAIS ET MENTHE..	8.00€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ET SES CONDIMENTS.....	8.00€

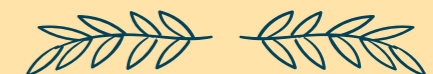
LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR.....	11.00€
ET SON TARTARE D'AVOCAT	
LA PLANCHE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS.....	10.00€
CONDIMENTS, BEURRE ET SES TOASTS	
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON.....	10.00€
« POMPONS » DE L'ILE DE RÉ, BEURRE, CITRON ET SES TOASTS	
LA PLANCHE DE DÉGUSTATION DE NOS FUMÉS MAISON...	13.00€
(SAUMON, POISSON DU JOUR, MAGRET DE CANARD, MIGNON DE PORC)	
FOIE GRAS DU SUD-OUEST MI-CUIT MAISON.....	16.00€
SA COMPOTÉE DE FRUITS SECS ET BAGUETTINE MUESLI	
LES HUITRES DE L'ILE DE RÉ DE CHEZ MR BOUYER	
*6 : 9.00€ / *12 : 16.00€ / *18 : 23.00€ / *24 : 29.00€	

LES PLANCHES GOURMANDES

GOLLANDIÈRES.....	12.00€
FALAFELS, BÂTONNETS DE CAROTTES ET DE CONCOMBRES, CHOUX FLEURS, CRÈME DE FROMAGE FRAIS ET MENTHE, PICKLES MAISON, HOUMOUS ET SES TOASTS	
PETIT BEC.....	15.00€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, FILET MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON, SPIANATA, JAMBON DE PARME 24 MOIS, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	
CONCHE DES BALEINES.....	14.00€
DUO DE POISSONS FUMÉS MAISON, 3 HUITRES, TERRINE DE POISSONS MAISON, RILLETES DE SARDINES, SALADE DE LAITUE DE MER, BEURRE SALÉ, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	

GROS JONC.....	14.00€
RILLONS MAISON, SAUCISSON À LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE RÉ, FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, RILLETES DE SARDINES, SALADE DE LAITUE DE MER, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	
PATACHE.....	16.00€
JAMBON DE PARME 24 MOIS, FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, SAUMON FUMÉ MAISON, RILLETES DE SARDINES AUX PIMENTS VERTS, PICKLES MAISON ET SES TOASTS	

TARIFS TTC - SERVICES COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. - ELEGANTDESIGN.FR



MENU GRILLERADE

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 21€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
PETITE SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS
TERRINE DE POISSONS MAISON **OU** RILLONS MAISON

DOS DE LIEU DE NOS CÔTES, LÉGUMES EN DEUX FAÇONS, SAUCE VIERGE
BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU CITRON ET COGNAC, LINGUINES ET MESCLUN
LINGUINES AUX LÉGUMES CROQUANTS ET PESTO

CRÈME BRULÉE VANILLE ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE YUZU (CITRON)
BROWNIE VÉGAN MAISON ET SA GLACE YAOURT

MENU CHARENTAIS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 23€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29€

LA PLANCHE DE POISSON FUMÉ DU JOUR ET SON TARTARE D'AVOCAT
PLANCHE DE JAMBON DE PARME (24 MOIS), CONDIMENTS ET TOASTS
6 HŪITRES

SOUPE DE POISSON DE L'ÎLE DE RÉ ET SES ACCOMPAGNEMENTS

BURGER CLASSIQUE (VIANDE HÂCHÉE DU TERROIR MAISON),
PÉTALES DE POMMES DE TERRE, MESCLUN

RETOUR DE PÊCHE, BEURRE À LA LAITUE DE MER,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS

LES SARDINES ENTIÈRES GRILLÉES BEURRE À LA LAITUE DE MER DE L'ÎLE DE RÉ,
PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

BROCHETTES D'AGNEAU DU POITOU CHARENTES AU THYM,
SAUCE GRILLÉRADE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS

GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE,
GLACE ET COULIS AU CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ
CHEESECAKE AUX SABLÉS RHÉTAIS

ET FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, GLACE CARAMEL

PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON,
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, CRUMBLE DE COOKIES

MENU ENFANT SUNNY (-12ANS) 12€

SIROP À L'EAU **OU** DIABOLO

AU CHOIX STEAK HACHÉ MAISON / DOS DE LIEU / CROUSTILLANT DE FILET DE POULET
+ GARNITURE AU CHOIX PÉTALES DE POMMES DE TERRE / SALADE / LINGUINES / POMMES DE TERRE GRENAILLE / LÉGUMES
OU

LES LINGUINES AU CHOIX

AU SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME CITRONNÉE, CURRY ET CORIANDRE FRAÎCHE
AU JAMBON DE PARME, TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS ET COPEAUX DE PARMESAN
AUX PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS, TOMATES CERISES CONFITES, ROQUETTE ET PESTO
OU

MOULES À LA RÉTAISE (SELON SAISON) ET PÉTALES DE POMMES DE TERRE
+ DESSERT AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX (M&M'S, CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE, ROCHER)
OU BROWNIE MAISON **OU** POM'POTES

L'INCONTOURNABLE 9€

SOUPE DE POISSON DE L'ÎLE DE RÉ ET SES ACCOMPAGNEMENTS

LES SALADES PETITE 9€ GRANDE 16€

SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS

SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS, GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

SALADE DE DUO DE POISSONS FUMÉS

SALADE, TOMATES CERISES, AVOCAT, LAITUE DE MER, DUO DE POISSONS FUMÉS MAISON, GRAINES DE COURGE ET VINAIGRETTE SOJA CITRON

SALADE DE POULET CRUNCHY

SALADE, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ AU PESTO, FILETS DE CROUSTILLANT DE POULET, PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE CAESAR

SALADE DU TERROIR

SALADE, TOMATES CERISES, ROQUETTE, GRENAILLES, RILLONS (POITRINE DE PORC CONFITE), MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON ET VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

LES LINGUINES

LINGUINES AUX PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS 13€

TOMATES CERISES CONFITES, ROQUETTE ET PESTO

LINGUINES AU SAUMON FUMÉ MAISON 15€

CRÈME CITRONNÉE, CURRY ET CORIANDRE FRAÎCHE

LINGUINES AU JAMBON DE PARME 14€

TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS ET COPEAUX DE PARMESAN

LES VIANDES GRILLÉES AU CHARCOAL (PIERRE DE LAVÉ)

PIÈCE DE BŒUF LIMOUSINE DU POITOU-CHARENTES 21€

SAUCE GRILLÉRADE, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU CITRON ET COGNAC 16€

SAUCE GRILLÉRADE, LINGUINES ET MESCLUN

BROCHETTES D'AGNEAU DU POITOU CHARENTES AU THYM ... 19€

SAUCE GRILLÉRADE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS

BURGER CLASSIQUE 18€

VIANDE DU TERROIR HACHÉE MAISON, PAIN ARTISANAL, SAUCE BURGER, SALADE, TOMATE, OIGNONS, CHEDDAR, PÉTALES DE POMMES DE TERRE, MESCLUN

BURGER ITALIEN 21€

VIANDE DU TERROIR HACHÉE MAISON, PAIN ARTISANAL, PESTO, JAMBON DE PARME, SALADE, TOMATE, OIGNONS, PARMESAN, PÉTALES DE POMMES DE TERRE, MESCLUN

LES POISSONS

LA CHAUDRÉE CHARENTAISE (L'INCONTOURNABLE REVISITÉ) 20€

MAIGRE, LIEU, DORADE, LAITUE DE MER, CAROTTES ET POMMES DE TERRE & SON JUS AU CURRY

LES SARDINES ENTIÈRES GRILLÉES 16€

BEURRE À LA LAITUE DE MER DE L'ÎLE DE RÉ, PÉTALES DE POMMES DE TERRE ET MESCLUN

LE RETOUR DE PÊCHE (POISSON SELON ARRIVAGE) 19€

BEURRE À LA LAITUE DE MER DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PÉTALES DE LÉGUMES CROQUANTS

DOS DE LIEU DE NOS CÔTES 17€

LÉGUMES EN DEUX FAÇONS (CROQUANTS ET À L'ÉTUVÉE), SAUCE VIERGE

LES MOULES DE FILÈRE SELON SAISON

SERVIES AVEC DES PÉTALES DE POMMES DE TERRE

MOULES À LA RÉTAISE 13€

PRÉPARÉES AVEC DU VIN BLANC DE L'ÎLE DE RÉ, ÉCHALOTES, PERSIL

MOUCLADE 14€

SAUCE CRÈME AU CURRY ET PINEAU DES CHARENTES

MOULES À L'ITALIENNE 15€

SAUCE AU PERSIL FRAIS, AIL, TOMATES ET CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME



LES DESSERTS

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES 8€

CAFÉ GOURMAND 10€

(BROWNIE MAISON, MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, CRÈME BRULÉE, PANACOTTA CARAMEL ET COOKIES, CAFÉ)

GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE 8€

GLACE ET COULIS AU CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

PANACOTTA À LA VANILLE BOURBON, 8€

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ ET CRUMBLE DE COOKIES

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS 7€

ET SON SORBET YUZU

CRÈME BRULÉE VANILLE ET COGNAC DE L'ÎLE DE RÉ 7€

BROWNIE VÉGAN MAISON ET SA GLACE YAOURT 8€

CHEESECAKE AUX SABLÉS RHÉTAIS 8€

ET FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CASE BLEUE, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ, GLACE CARAMEL

NOS CRÊPES MAISON

CRÊPE SUCRE 4€

CRÊPE BEURRE, SUCRE 4.50€

CRÊPE BEURRE, SUCRE, CITRON 5€

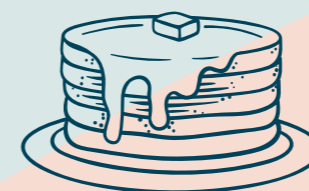
CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY 6.00€

CRÊPE CHOCOLAT, CHANTILLY 5.50€

CRÊPE BANANE, CHOCOLAT, CHANTILLY 6.50€

CRÊPE RÉTAISE 7.00€

CARAMEL BEURRE SALÉ, SABLÉ RÉTAIS, GLACE VANILLE, CHANTILLY



LA GRILLERADE

RESTAURANT BAR



COUPES DE GLACES

LES GLACES ARTISANALES FABRIQUÉES EN CHARENTE-MARITIME

LES COUPES GLACÉES 8.50€

DAME BLANCHE

3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGOIS

1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

CAFÉ LIÉGOIS

1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY

LES COUPES GOURMANDES 9€

LA BANANA SPLIT

1 BOULE VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE FRAISE, BANANE FRUIT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

L'EXOTICA

1 BOULE FRUITS DE LA PASSION, 1 BOULE MANGUE, 1 BOULE ANANAS, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES, CHANTILLY

LA DRAGON

1 BOULE YUZU, 1 BOULE LITCHI, 1 BOULE FRAMBOISE, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY

LA YETI

1 BOULE M&M'S, 1 BOULE ROCHER, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

LA FLEUR DE SEL

2 BOULES CARAMEL, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CARAMEL MAISON, CHANTILLY

LES COUPES ALCOOLISÉES 9.50€

LA PIÑA GLACÉE

1 BOULE ANANAS, 1 BOULE NOIX DE COCO, RHUM ANANAS/VANILLE

LA COLONEL

2 BOULES YUZU, VODKA, CITRON VERT FRUIT

L'AFTER EIGHT

2 BOULES MENTHE/CHOCOLAT, GET 27

1 BOULE.....3€ - 2 BOULES.....5€ - 3 BOULES.....7€

SUPPLÉMENT 1€ (CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CARAMEL FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES OU DE FRUITS EXOTIQUES)

LES CRÈMES GLACÉES

VANILLE - CAFÉ - CHOCOLAT - ROCHER - FRAISE

CARAMEL BEURRE SALÉ - COGNAC RAISINS

MENTHE FRAÎCHEUR CHOCOLAT - M&M'S - NOIX DE COCO

LES SORBETS

YUZU (CITRON) - LITCHI - FRAMBOISE

FRUITS DE LA PASSION - MANGUE - ANANAS

