

Glaces et Sorbets du Trièves

Glacier Fabricant
Xavier Castillan



Fabriquées sur place au lait du Trièves

Le Chef Xavier Castillan établit ses recettes en privilégiant une majorité de produits frais et naturels.

PARFUMS DES GLACES

Banane - Banana

Café arabica - Arabica coffee

Caramel fleur de sel - Caramel flower of salt

Chartreuse verte - Green Chartreuse (alcohol)

Chocolat blanc - White chocolate

Chocolat noir aux éclats de chocolat - Dark chocolate

Confiture de lait - Milk jam

Génépi - Génépi (alcohol)

Marron de l'Ardèche - Chestnut of Ardèche

Menthe aux éclats de chocolat - Mint chocolate

Miel - Honey

Noix du Dauphiné - Nuts of Dauphiné

Noix de pécan caramélisées - Caramelized pecan nuts

Pistache torréfiées - Pistacchio

Plombières (fruits confits, kirch) - Candied fruits, kirch (alcohol)

Praliné du Piémont - Praline

Réglisse Antésite - Licorice

Rhum raisin - Rum raisin

Rock (biscuit, chocolat, noisette) - Rock (chocolate, biscuit, nuts)

Spéculos - Speculoos

Thé vert Matcha - Green tea Matcha

Vanille de Madagascar - Madagascar vanilla

Yaourt fruits des bois - Yoghurt fruits of the fores

PARFUMS DES SORBETS

Abricot - Apricot

Agrumes fleur de cactus gingembre

Citrus fruits flower of cactus ginger

Ananas - Pineapple

Cassis fruits des bois - Blackcurrant

Citron jaune - Lemon yellow

Fraise - Strawberry

Framboise - Raspberry

Mandarine - Mandarin

Mangue - Mango

Melon - Melon

Mojito - Mojito

Noix de coco - Coconut

Passion - Passion

Pêche - Peach

Poire william - Pear william

*En vente sur place en bac de 1 litre,
une formule qui fait durer le plaisir !

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 parfum au choix4,50 €

2 parfums au choix5,70 €

3 parfums au choix6,90 €

4 parfums au choix8,10 €

Coupe de chantilly3,50 €

Sauce ou coulis ou alcool.....2,00 €

supplement for sauce or alcohol

COUPES COMPOSEES

Trois boules de glaces, coulis ou fruits, chantilly, biscuit

Antésite	8,60 €
Glace réglisse, menthe aux éclats de chocolat, sirop d'antésite	
Ardéchoise	9,00 €
Glace vanille, marron de l'Ardèche, crème de marron	
Banana split	9,00 €
Glace banane, chocolat, sorbet fraise, chocolat chaud	
Bounty	9,00 €
Sorbet noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée	
Café liégeois	8,60 €
Glace café, vanille, arrosé de café chaud	
Campagnard	9,00 €
Sorbet abricot, pêche, poire, fruits frais, coulis de framboise	
Chocolat liégeois	8,60 €
Glace chocolat, vanille, chocolat chaud	
Croquante	9,00 €
Glace caramel fleur de sel, praliné du piémont, noix, coulis de caramel	
Dame blanche	8,60 €
Glace vanille, chocolat, chocolat chaud	
Délice d'agrumes	8,60 €
Sorbet agrumes fleur de cactus gingembre, citron, mandarine, fruits frais	
Estivale	8,60 €
Sorbet pêche, cassis fruits des bois, abricot, coulis de framboise	
Exotique	8,60 €
Sorbet ananas, mangue, passion, fruits frais	
Fraise melba	9,00 €
Sorbet fraise, glace yaourt, fraises fraîches, coulis de framboise	
Framboise melba	9,00 €
Sorbet framboise, glace yaourt, framboises fraîches, coulis de framboise	
Grenobloise	9,00 €
Glace noix, chartreuse, génépi, coulis de caramel, fruits secs du Dauphiné	
Meringue glacée	9,00 €
Glace chocolat blanc, noix de pécan, brisures de meringue, chocolat chaud	
Soleil levant	8,60 €
Glace thé vert matcha, sorbet framboise, sorbet mangue	
Spéculos	9,00 €
Glace spéculos, caramel fleur de sel, coulis de caramel	

COUPES ALCOOLISEES

After eight	9,40 €
Glace menthe, chocolat, chocolat chaud, alcool de menthe	
Antillaise	9,40 €
Glace rhum raisin, sorbet noix de coco, raisins secs, alcool rhum	
Colonel	8,60 €
sorbet 2 boules citron, alcool vodka	
Herbelon	10,30 €
Glace chartreuse, praliné, pistache, chocolat, chocolat chaud, alcool chartreuse	
Lesdiguières	9,40 €
Glace chartreuse, chocolat, chocolat chaud, alcool chartreuse	
Mojito	8,60 €
Sorbet 2 boules mojito, alcool rhum	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COUPE EN TÊTE A TÊTE

Pour 2 personnes, 7 boules de glaces ou sorbets, coulis, fruits, chantilly, biscuit

Amour	16,30 €
Sorbet abricot, framboise, passion, pêche, poire, ananas, cassis fruits des bois, coulis de framboise, fruits frais	
Gourmande	16,30 €
Glace chocolat, miel, spéculos, chocolat blanc, caramel fleur de sel, confiture de lait, noix, coulis de caramel, fruits secs noix du Dauphiné	

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly

All our cups are served with chantilly or not chantilly

MILKSHAKES

Milkshake fraise.....	6,00 €
Sorbet fraise, lait, chantilly, fraise fruit	
Milkshake banane.....	6,00 €
Glace banane, lait, chantilly, banane fruit	
Milkshake chocolat.....	6,00 €
Glace chocolat noir, lait, chantilly, chocolat paillette	
Milkshake framboise.....	6,00 €
Sorbet framboise, lait, chantilly, framboise fruit	

GAUFRES - Waffles

Gaufre confiture maison.....	5,80 €
Au choix cassis, framboise, gelée de coing, abricot, fraise waffles with home made jam	
Gaufre pâte à tartiner maison.....	6,00 €
waffles with home made chocolate spread	
Gaufre chantilly	5,00 €
waffles with chantilly	
Gaufre au sucre	4,80 €
waffles with sugar	

NOS DESSERTS - Pastries

Lingot tout chocolat.....	7,70 €
Génoise au chocolat, mousse au chocolat, glaçage chocolat chocolate cake	
Crème brûlée vanille.....	6,90 €
crème brûlée vanilla	
Crème brûlée chartreuse.....	6,90 €
crème brûlée chartreuse (alcohol)	
Panna cotta framboise, tuile aux agrumes.....	7,50 €
raspberry panna cotta, agrum cookie	
Nougat glacé à la chartreuse jaune	7,70 €
nougat iced yellow chartreuse (alcohol)	
Pavlova aux fruits rouges	7,50 €
meringue, fruits rouges, coulis de framboise, chantilly pavlova red fruits with chantilly	
Tarte aux noix du Dauphiné caramélisées	7,00 €
canded walnuts from Dauphiné pie	
Vacherin minute 2 parfums de glace ou sorbet au choix.....	7,50 €
vacherin with ice cream	

Café, infusion ou thé gourmand.....	8,00 €
accompagné de gourmandises maison coffee or tea with home made pastries	
Chartreuse gourmande (supplément + 4 € au menu).....	12,00 €
accompagné de gourmandises maison a glass of chartreuse with home made pastries (supplement for menu 4 €)	
Champagne gourmand (supplément + 5 € au menu).....	13,00 €
accompagné de gourmandises maison a glass of champagne with home made pastries (supplement for menu 5 €)	