

FROMAGES ET PÂTISSERIES MAISON



Pâtisseries « faites maison » élaborées sur place à partir de produits bruts, préparées par notre chef pâtissier, Stéphane Rubeillon et son équipe

Fromages, la sélection de chez Pascal Beillevaire (5 pièces) 13,00

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 4,50
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucre ajouté.

Café Snickers Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers » 6,00

Café « Gourmand » assortiment de 5 réductions sucrées 9,00

Suggestion du jour à retrouver sur notre ardoise 9,80

Coupe de Fruits de Saisons 9,00

Bol vitaminé aux fruits de saison 9,60
Sur une base de fromage blanc de chez Pascal Beillevaire, mélange de fruits de saison et d'un granola au sirop d'agave.

Mousse au chocolat Valrhona et madeleines maison 9,80
On sait que la mousse au chocolat de votre grand-mère est imbattable, mais laissez-nous vous surprendre avec la nôtre, accompagnée de madeleines maison. Vous ne serez pas déçu !

Crème noisette et poires de Vertou pochées 10,80
Accompagnées de brisures de biscuit chocolat et d'éclats de noisettes.

Tarte aux agrumes de saison 11,00
Biscuit moelleux au citron et croustillant pavot garnie d'une crème citron et de suprêmes d'agrumes.

Traditionnelle forêt noire  12,00
Garnie d'une ganache et biscuit moelleux au chocolat Valrhona, cerises griottes et chantilly vanillée. Pour les amoureux de chocolat sans gluten !

LES INCONTOURNABLES

Crème brûlée à la vanille Bourbon Bio  9,80
Doit-on encore présenter la crème brûlée de La Cigale, préparée 2 fois par jour avec des oeufs, de la crème, de la vanille Bourbon... et beaucoup d'attention.

Baba Traditionnel Rhum / Chantilly 10,80
Baba punché dans un sirop et accompagné d'une chantilly maison. Excellent rhum ambré 3 Rivières servi à votre convenance.

Profiteroles et fontaine de chocolat selon ses envies 12,00
Notre secret : des choux frais maison, une crème glacée artisanale à la vanille, un chocolat noir chaud servi généreusement ... Humm !

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 Sorbet 3,00

Citron vert, pamplemousse, mangue, passion, poire

Boule de Crème Glacée 3,00

Vanille, chocolat, café broyé, sirop d'érable et morceaux de noix caramélisées, caramel avec morceaux,

NOS COUPES

Pause Café 9,90
Crèmes glacées au café broyé et à la vanille. Servies avec une sauce café au miel, un sablé chocolat maison et chantilly maison.

Alertez les Bébés 9,90
Sorbet poire et crème glacée caramel. Accompagnés d'une brunoise de poires, d'un sablé chocolat et d'un coulis de poire

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.

Qui de nous deux 9,90
Sorbets pamplemousse et citron vert. Agrémentés de brisures de meringue, de suprêmes d'agrumes et d'un coulis d'orange.

Lettre à la petite amie de l'ennemi public n°1 9,90
Sorbet mangue et sorbet passion. Coulis de mangue, minestrone de fruits frais exotiques, brisures de meringue et une langue de chat.

Sonate d'automne au caramel 9,90
Présente sur notre carte depuis la réouverture de La Cigale, cette composition est devenue incontournable. Nous vous la proposons avec les crèmes glacées Mövenpick, en associant parfums caramel et sirop d'érable aux morceaux de noix caramélisées. La coupe est agrémentée de brisures de cookies enrobé de chocolat au lait Valrhona, d'une sauce caramel à la fleur de sel, d'une chantilly maison et d'amandes caramélisées. Attention danger de gourmandise...

Tous nos mets sont servis boisson non-comprise, sauf mention particulière. Prix nets.
Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

CARTE DES THÉS & CAFÉS

LES CAFÉS

Café Douceur sans sucre mais pas sans saveur 4,50
Café servi avec la gourmandise du moment sans sucres ajoutés.

Café Snickers 6,00
Café avec sa mini barre croquante maison façon « Snickers »

Café « Gourmand » assortiment de 5 réductions sucrées 9,00

L' Expresso et sa gourmandise maison 2,50

Café Latte 4,80
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 4,80
Le Café Macchiato est un expresso italien agrémenté d'une crème de lait sur le dessus et légèrement saupoudrée de cannelle.

Café Frappé 4,00

Café Viennois (avec sa chantilly maison) 4,80

L'Irish Coffee (11cl) 12,90

LES THÉS

Thés Verts Natures et Parfumés Dammann Frères 4,20
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 4,20
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 4,20
Rooibos Citrus, Verveine, Tilleul, Camomille, et la menthe fraîche...

Chocolat chaud de chez Valrhona (20cl) 6,00

Chocolat Frappé (froid) 6,00

Chocolat Viennois (avec sa chantilly maison) 6,50