

Les Gourmandes 10€

3boules - 3suppléments

LA PONT D'ARC

Vanille, Caramel, Chocolat
Pâte à tartiner, Cookie et Crème fouettée
Vanilla, Caramel, Chocolate
Hazelnut spread, Cookie and Whipped cream

LA BELLE ARDÉCHOISE

Vanille, Châtaigne et encore châtaigne !
Crème de marrons, Cookie et Crème fouettée
Vanilla, Chestnut, Chestnut
Chestnut spread, Cookie and Whipped cream

LA GOURMANDE

Cookie, Spéculoos, Tiramisu
Beurre de cacahuète, Palet chocolat et Crème fouettée
Cookie, Spéculoos, Tiramisu
Peanuts butter, Chocolate puck and Whipped cream

LE CHANT DES CIGALES

Lavande, Miel, Pêche
Confiture de framboises, palet citron et Crème fouettée
Lavander, Honney, Peach
Raspberry jam, lemon puck and Whipped cream

LA GUARRIGUE EN PROVENCE

Verveine, Basilic, Thym
Confiture d'abricots, Biscuit olives et Crème fouettée
Verbena, Basilic, Thyme
Apricot jam, Olive biscuits and Whipped cream

QUE LA MONTAGNE EST BELLE

Myrtille, Fromage de chèvre, Fleur de Sureau
Confiture de myrtilles, Biscuit au fromage de brebis et Crème fouettée
Blueberry, goat cheese, elderflower
Blueberry jam, sheep cheese biscuit, and whipped cream

L'AUBERGE ROUGE

Fraise, Cassis, Framboise
Confiture de fraise, Cookie et Crème fouettée
Strawberry, blackcurrant, raspberry
Strawberry jam, cookie, and whipped cream

LA BÊLE BIQUETTE

Fromage blanc de chèvre, Thym, Romarin
Confiture de lait, Biscuit au fromage de brebis et Crème fouettée
Goat milk fromage blanc, thyme, rosemary
Dulce de leche, sheep's cheese biscuit, and whipped cream

Les Festives 12€

Sans alcool 10€

LES CÉVENNES D'ARDÈCHE

Châtaigne, Fromage de chèvre, Pomme
Confiture de châtaigne, Cookie et Crème fouettée
Liqueur de châtaigne
Chestnut, goat cheese, apple
Chestnut jam, cookie, and whipped cream
Chestnut liqueur

LA DAME VIERNE

Vanille, Yaourt, Fleur d'Oranger
Pâte à tartiner, amandes effilées et Crème fouettée
Vodka
Vanilla, yogurt, orange blossom
Spread, sliced almonds, whipped cream
Vodka

WILHELM DE BELGIQUE

Chocolat noir, Spéculoos, Bière
Beurre de cacahuète et Crème fouettée
Crème de Whisky
Dark chocolate, spéculoos, beer
Peanut butter and whipped cream
Whiskey cream

L'ARDÈCHE EN 2050

Ananas, Mangue, Passion
Confiture d'oranges, palet citron et Crème fouettée
Rhum agricole
Pineapple, mango, passion fruit
Orange jam, lemon shortbread, and whipped cream
Agricultural rum

LE VOLCAN ENNEIGÉ

Café, Café, Coco
Café glacé, Palet chocolat et Crème fouettée
Liqueur de coco
Iced coffee, chocolate shortbread, whipped cream
Coconut liqueur

LE VERGER DE PÉPÉ

Pomme, Pêche, Poire
Confiture d'abricots, Palet citron et Crème fouettée
Vin de noix
Apple, peach, pear
Apricot jam, lemon shortbread, whipped cream
Walnut wine

CASTAGNADE D'AUTOMNE

Potimarron-châtaigne, Châtaigne, Cannelle
Confiture de châtaigne, Biscuits au curry et Crème fouettée
Vin de noix
Red kuri squash-chestnut, chestnut, cinnamon
Chestnut jam, curry biscuits, and whipped cream
Walnut wine

LE BOUQUET FINAL

Fleur d'Oranger, Fleur de Sureau, Lavande
Confiture de framboises, Palet citron et Crème fouettée
Liqueur de Litchi
Orange blossom, elderflower, lavender
Raspberry jam, lemon shortbread, and whipped cream
Lychee liqueur

La châtaigne :
emblème de l'Ardèche !



1. L'Ardèche est le 1er producteur de châtaigne en France !

Présente depuis des millions d'années : le fossile de châtaigne est visible au Muséum de l'Ardèche

2.

3. AOP depuis 2014,

La châtaigne ardéchoise, c'est du sérieux !



Les Boissons

SIROPS - 2€

Menthe, Fraise, Grenadine, Violette, Framboise, Pêche, Anis, Orgeat, Châtaigne, Citron, Cassis
Sirup - Mint, Strawberry, Grenadine, Violetta, Raspberry, Peach, Anise, Orgeat, Chestnut, Lemon, Blackberry

JUS DE FRUITS 25cl - 2,50€

Pommes, Pommes-framboises, Pommes-Myrtilles, Raisin
Fruit juice - Apple, Apple and raspberry, Apple and blackberry, Grappe

NECTARS DE FRUITS 25cl - 2,50€

Pêche, Abricot, Myrtille
Fruit nectar - Peach, Apricot, Blueberry

THÉS GLACÉS ET CITRONNADE 25cl - 2,50€

Ice teas and lemonade - Pêche, Menthe, Framboise, Lemonade

COCA COLA 33cl - 3€

LIMONADE MAISON 33cl - 3€
Homemade lemonade

SIROPS DE BALAZUC 33cl - 3€

Lavande, Thym, Verveine
Sirups from Balazuc - Lavender, Thyme, Verbena

THÉS GLACÉS 33cl / ICE TEAS 33cl - 3€

Mojito menthe et citron, Pêche et Verveine citronnée, Fleur de Sureau et cerise, Thym citron
Ice teas - Mojito mint and lemon, Peach and verbena, Elderflowerand, cherry, Thyme and lemon

FRAPPÉ ARDÉCHOIS 33cl - 4€

Café frappé, Liqueur de châtaigne, Crème fouettée, Cacao
Ice coffee, Chestnut liqueur, Whipped cream, Cacao

BIÈRES 33cl - 4€

Blonde, Blonde ambrée, Blonde au miel de châtaignier, Blanche
Beers - Blond, Amber blond, Chestnut honney blond, White

CAFÉ EXPRESSO - 1,50€

CAFÉ DOUBLE - 2€

artisanales

SORBETS / SHERBETS

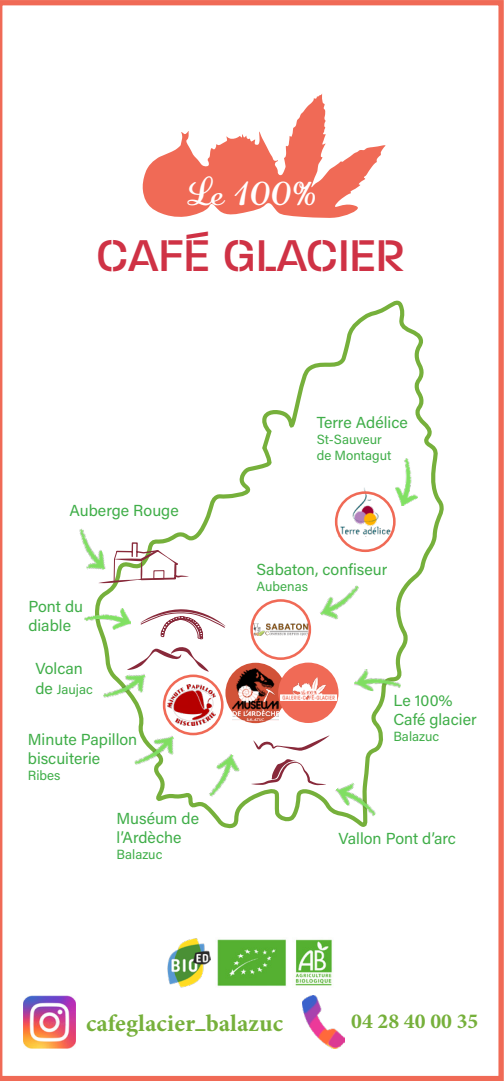
● 3,50€ ●● 6,80€ ●●● 9,00€

Châtaigne, Chocolat noir, Noix de coco, Fraise, Cassis, Cerise griotte, Myrtille, Framboise, Raisin, Poire, Abricot, Pomme, Pêche, Banane, Citron, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Melon, Chestnut, Black chocolate, Coco nuts, Strawberry, Blueberry, Cherry, Blackberry, Raspberry, Grape Pear, Apple, Abricot, Peach, Banana, Lemon, Pineapple, Mango, Passion fruit, Melon, Tomato-basil, Basil, Rosemary

GLACES / ICE CREAMS

● 3,50€ ●● 6,80€ ●●● 9,00€

Chocolat au lait, Vanille, Café, Caramel nougatine, Cookie, Praliné caco, Stracciatella, Cacahuète, Tiramisu, Verveine, Menthe, Thym, Lavande, Fleur de Sureau, Fleur d'oranger, Cannelle, Pistache, Menthe-chocolat, Rhum raisin, Bière, Spéculoos, Miel, Bergamote, Yaourt, Fromage blanc de chèvre, Potimarron châtaigne Millky chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel with nougat, Cookie, Cocoa praline, Stracciatella, Peanut, Tiramisu, Verbena, Mint, Thyme, Lavender, Elderberry, blossom, Orange blossom, Cinnamon, Pistachio, Mint and chocolate, Rum and raisin, Beer, Spéculoos, Honey, Bergamot, Yogurt, White goat cheese, Onion squash and chestnut



LE 100% CAFÉ GLACIER
344 Chemin de Cournazou, 07120 Balazuc

Le 100%
CAFÉ GLACIER

Muséum de l'Ardèche

Glaces



TERRE ADÉLICE-Glacier
SABATON-Confiseur
MINUTE PAPILLON-Biscuiterie

ARTISANALES

LOCALES

ORIGINALES



SUPPLÉMENTS / EXTRAS +0,50€
Confitures de myrtilles, fraises, framboises ou oranges, Crème de marrons, Cookies, Palets au chocolat, au citron, Nutella, Crème fouettée
Blackberry, Strawberry, raspberry, orange, chestnut spreads, cookies, chocolate or citron puck, Nutella, Whipped cream



Le 100%

CAFÉ GLACIER

Faits maison



Produits ardéchois



Les minis : 4€

P'tit nosaure :

jambon blanc
tome de vache
cooked ham
cow cheese

P'tit rex :

jambon cru
tome de vache
raw ham
cow cheese

Les maxis : 6€

Le dodo :

Poulet, mayonnaise, tome de vache et salade verte
Chicken, mayonnaise, cow's cheese and green salad

Spinosaure :

Truite fumée, Salade verte, fromage de chèvre,
amandes effilées, sauce yaourt menthe, citron, aneth
Smoked trout, green salad, goat cheese, flaked almonds,
yogurt sauce with mint, lemon, dill

Néandertal :

Jambon cru, fromage de chèvre, noix, salade verte,
pistou (basilic, huile d'olive)
Raw ham, goat cheese, walnuts, green salad, pesto (basil,
olive oil)

Végéaptor :

Tomates séchées, carottes, salade, tapenade (olives
noires, ail), noix, amandes, fromage de chèvre
Dried tomatoes, carrots, green salad, tapenade (black
olives, garlic), walnuts, flaked almonds, goat cheese

Allergène alimentaires

Certains de nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous avez un doute ? En cas d'allergie connue, n'hésitez pas à nous le signaler. Céréales contenant du gluten, arachides, poisson et fruits à coques, produits à base de lait

Le 100% CAFÉ GLACIER

Nos producteurs ardéchois

La boutique :

Minute Papillon

Biscuiterie

100% bio



Sabaton confiseur

Produits locaux



Imbert

100% pure châtaigne



Les Ruchers de l'Ibie

Miel d'Ardèche



Interlude ardéchois

Purs jus et Nectars



Mat et Elo
Boissons naturelles



Ceven'ale
Bières artisanales



Le Viel Audon
Sirop de la ferme

