

*tout savoir sur nos glaces
délicieuses et engagées !*

*Un savoir-faire local depuis plus de 40 ans : une large
gamme de parfums, des nouveautés chaque année et une production
à Saint-Dizier en France.*

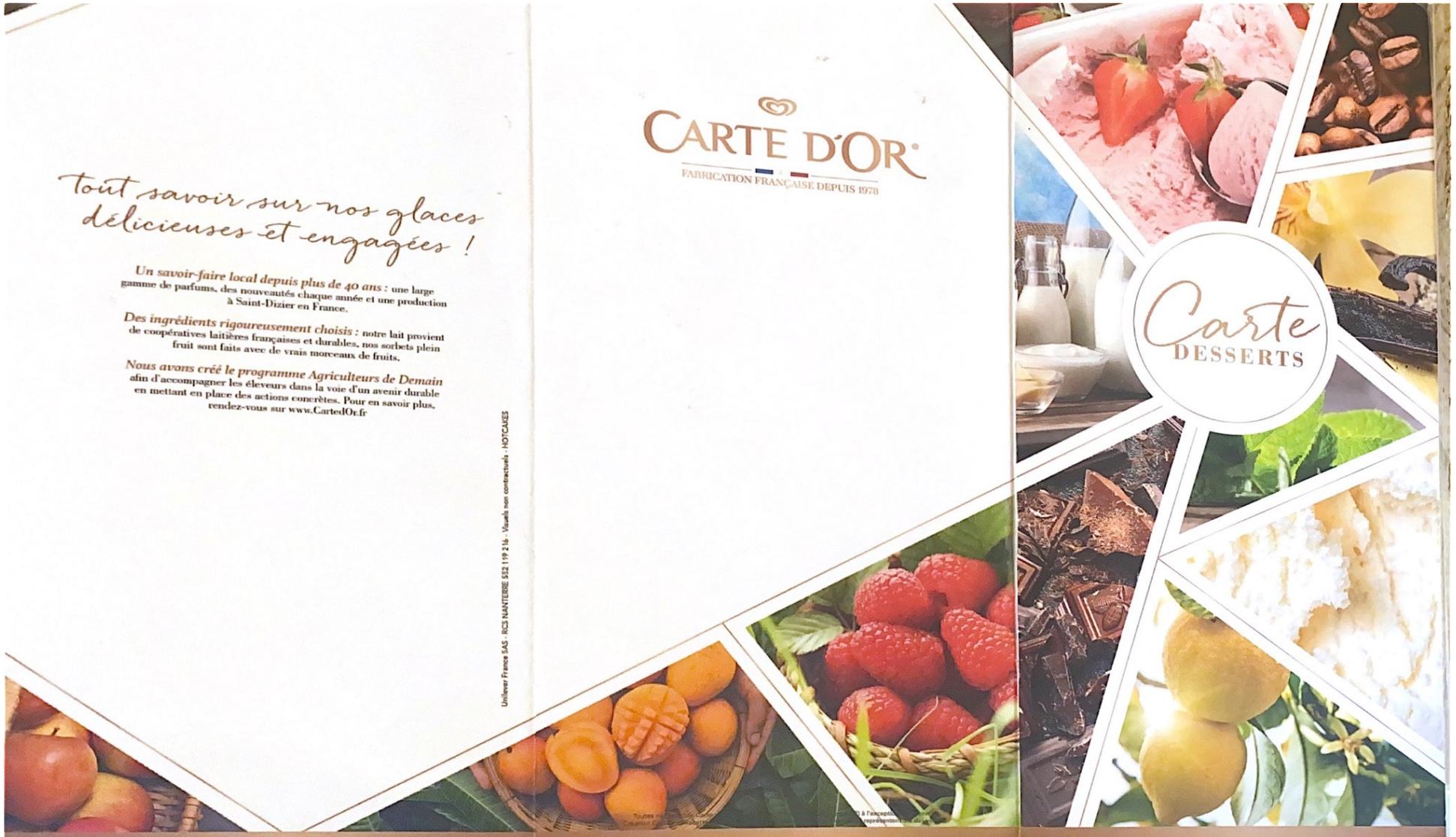
*Des ingrédients rigoureusement choisis : notre lait provient
de coopératives laitières françaises et durables, nos sorbets plein
fruit sont faits avec de vrais morceaux de fruits.*

*Nous avons créé le programme **Agriculteurs de Demain**
afin d'accompagner les éleveurs dans la voie d'un avenir durable
en mettant en place des actions concrètes. Pour en savoir plus,
rendez-vous sur www.CartedOr.fr*

Unilever France SAS - RCS NANTERRE 532 119 216 - Visuels non contractuels - HOTCAKES


CARTE D'OR
FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1978

Carte
DESSERTS



Carte d'Or soutient la filière laitière française

Une crème fraîche de nos régions

Des fruits issus de l'agriculture durable⁽¹⁾

Nos crèmes glacées



Café
avec du café Arabica de Colombie
Coffee



Caramel Fleur de Sel
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel
Salted butter caramel



Chocolat Noir
à base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur
Dark Chocolate



Menthe
avec des éclats de chocolat noir
Mint chocolate



Noix de coco
avec de la noix de coco râpée
Coconut



Parfum Stracciatella^{1,3}
glace au goût vanille avec des morceaux de chocolat noir



Rhum-Raisins
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum
Rhum-Raisins



Vanille Bourbon de Madagascar
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar
Vanilla

Nos sorbets plein fruit



Cassis
avec des baies de cassis
Blackcurrant



Citron Vert
avec des zestes de citron vert
Lime



Fraise
avec des morceaux de fraise
Strawberry



Pêche de Méditerranée
avec morceaux de pêche de méditerranée
Peach



Poire
avec des morceaux de Poire Williams
Pear

Digestifs

Irish Coffee	8,50€
Poire, Calva, Get, Cognac, Amaretto, Marsala	6,50€

Coupe 2 boules Parfums au choix	4,50€
Coupe 3 boules Parfums au choix	6,00€
Supplément Chantilly, Nappage Chocolat ou Café	1,00€

Nos desserts maison

Tiramisù Café	6,60€
Tiramisù aux fruits de saison	6,90€
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	6,60€
Le Lolita	7,60€
mi-cuit au chocolat, crème anglaise, boule Vanille Carte d'Or, chantilly	
Crème brûlée	6,60€
Café Gourmand	7,60€
Pavé Nutella	7,30€
Pizza sucrée, Nutella, crème glacée Vanille, chantilly, sauce chocolat	
Pavé Antillais	7,30€
Pizza sucrée, Nutella, banane flambée*, crème glacée Rhum-Raisins, chantilly, sauce chocolat	



Banana Split
Vanille, Fraise, Chocolat

7,90 €



Dame Blanche
Vanille

7,30 €



Café ou Chocolat Liégeois
Café ou Chocolat, Vanille

7,30 €



Charme
Noix de coco, Caramel, Fraise

7,30 €



Pêche Melba
Pêche, Vanille

7,30 €



Brésil
Café, Rhum-raisins

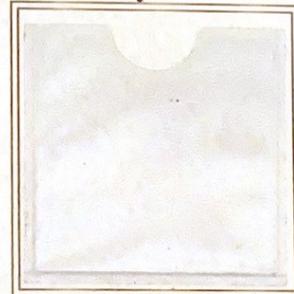
7,30 €



Super Hélène
Poire, Vanille

7,30 €

La suggestion glacée



Natale Italiano
Stracciatella, Fraise, Chocolat

7,30 €



Equinoxe
Rhum-Raisins, Vanille

7,30 €



Bianca Nera
Stracciatella, Vanille

7,30 €



Cioccolatissimo
Chocolat, Stracciatella

7,30 €



Colonel
Citron avec Vodka*

7,90 €



Iceberg
Chocolat noir, Menthe, Peppermint*

7,90 €



Normande
Poire avec Calvados*

7,90 €



Dijonnaise
Vanille, Cassis avec Crème de Cassis*

7,90 €

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises.
(3) Sorbet plein fruit - Tenue en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Tenue réduite à 20% pour les fruits acides et à savoir forte.
(4) Appareil/les nos garnitures qui plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous assure pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable. (5) Non fabriqué en France.

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération