



Le Petit Randonneur

Dénicheur de saveurs

Nos coupes glacées

8,00€

La chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly maison, copeaux de chocolat.

La café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly maison, grains de café au chocolat.

La caramel liégeois : 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly maison, éclats de caramel.

La fruits des bois : 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule myrtille, coulis myrtille, chantilly maison, biscuit.

L'exotique : 1 boule vanille, 1 boule mangue-passion, 1 boule noix de coco, sauce chocolat, chantilly maison, noix de coco râpée.

L'alpine : 1 boule argousier, 1 boule génépi, 1 boule violette, coulis génépi, chantilly maison, biscuit.

La gourmande : 1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule marron, coulis caramel, chantilly maison, éclats de caramel.

La fraîcheur : 1 boule citron, 1 boule mojito, 1 boule framboise, coulis myrtille, chantilly maison, biscuit.

Toutes nos glaces sont fabriquées dans l'atelier ALTIFLORE attenant au bar, selon des procédés de fabrication artisanaux.

Les recettes sont élaborées par notre MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, MAÎTRE ARTISAN GLACIER.

Coupes glacées à composer

Parfums à choisir :

- 1 boule 2,00€
- 2 boules 3,80€
- 3 boules 5,00€

Parfums du moment sur l'ardoise à votre table

En option :

1 coulis à choisir :
+ 1,30€

- Myrtille
- Génépi
- Amarena
- Caramel au beurre salé
- Café
- Chocolat

2 toppings à choisir :
+ 0,50€

- Pépites caramélisées
- Copeaux de chocolat
- Smarties
- Copeaux de noix de coco
- Biscuit
- Noisettes grillées
- Grains de café en chocolat

Glaces à l'italienne vanille-fraise

Simple 2,50€

Double 4,00€

Sundaes vanille

4,00€

1 coulis à choisir :

- Myrtille
- Génépi
- Amarena
- Caramel au beurre salé
- Café
- Chocolat



2 toppings à choisir :

- Pépites caramélisées
- Copeaux de chocolat
- Smarties
- Copeaux de noix de coco
- Perles multicolores
- Noisettes grillées

Bâtonnets glacés vanille

5,00€

1 enrobage à choisir :

- Chocolat au lait
- Chocolat noir
- Chocolat blanc



2 toppings à choisir :

- Pépites caramélisées
- Copeaux de chocolat
- Perles multicolores
- Copeaux de noix de coco
- Noisettes grillées

Allergènes : Les glaces ALTIFLORE sont fabriquées dans un atelier utilisant les produits suivants : produits laitiers, œufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten, soja.

Crêpes et gaufres

Sucre 2,80€

Sucre / citron 3,00€

Miel 3,80€

Nutella 3,80€

Coulis 3,80€

- Myrtille
- Génépi
- Amarena
- Caramel au beurre salé
- Café
- Chocolat

Suppléments :

Chantilly + 1,20€

1 boule de glace au choix + 1,80€



Boissons rafaichissantes

Jus de fruits Bio ALTIFLORE 20 cl au choix servi au verre 3,40€

- Argousier - Myrtille

- Framboise - Fruits rouges

- Citron - CCAG (citron, carotte, argousier, gingembre)

Jus d'orange frais pressé 4,00€

Eau pétillante 50 cl 3,00€

- Perrier

- San Pellegrino

Sirop à l'eau 2,00€

- Menthe

- Grenadine

Fuzetea mangue 33 cl 3,00€

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl 3,00€

Cidre doux Bio servi au verre 4,00€

Boissons chaudes

Café, café décaféiné, café allongé 1,50€

Café au lait 2,00€

Cappuccino 3,50€

Chocolat chaud 3,00€

Chocolat viennois 3,80€

Thé vert Bio gingembre citron 3,50€

Thé noir Bio bergamotte 3,50€

Infusion aux plantes de Champoléon 3,50€

Infusion à l'argousier Bio des Hautes-Alpes 3,00€

(jus d'argousier, cannelle, miel)

Accompagnement :

Chocolat à l'argousier + 1,00€

(création Anne-Lise Signouret)