







CARTE INDIVIDUELS

PRINTEMPS / ETE 2026

ÉBÈNE

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, biscuit croustillant au chocolat et glaçage chocolat noir

Allergènes :      

4.70€

DOUCEUR DU ROUSSILLON

Biscuit moelleux, croustillant à la pistache, compotée d'abricots rôtis au miel, mousse légère aux notes subtiles de miel. (Miel de l'abeille rouge, apiculteur à Vers Pont du Gard)

Disponible à partir du 02/05.

Allergènes :      

4.70€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes :   

PRIX SELON LE FRUITS DE SAISON

FRAISIER

Biscuit, crème onctueuse à la vanille, compotée de rhubarbe, confit de fraise, fraises fraîches, chantilly, zestes de citron vert.

Disponible à partir du 18/04.

Allergènes :      

4.70€

FRAICHEUR D'AGRUMES

Biscuit moelleux, croustillant au praliné, crémeux aux agrumes (bergamote/mandarine aux notes de verveine citronnée), compotée de bergamote, mousse légère à la vanille et aux zestes d'agrumes (orange/citron).

Disponible à partir du 16/05.

Allergènes :      

4.70€



PARIS-BREST

Pâte à choux croustillante, crème praliné, cœur coulant au praliné maison.

Allergènes :

4.30€

TORCHE AUX MARRONS

Pâte sucrée, crème d'amande imbibée légèrement à la vanille, meringue à la vanille, appareil à la crème de marron.

Allergènes :

4.40€

TIRAMISU

Biscuit amande imbibé de café, croustillant amande et café, crème onctueuse au mascarpone et marsala.

Allergènes :

4.40€

MERVEILLE AUX AGRUMES

Boules de meringue aux zestes de citron et d'orange, confit de citron et crème au beurre à la vanille.

Allergènes :

4€

ECLAIR AU CHOCOLAT

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant.

Allergènes :

4€

CHOU À LA VANILLE

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille.

Allergènes :

3.90€

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

Pâte craquante, crème d'amande à la pistache, griottes, crumble aux amandes.

Allergènes :

4.20€

FLORIVAL

Pâte sucrée, crème d'amande, écorces d'orange, imbibée au Grand-Marnier recouvert d'un disque de pâte d'amande.

Allergènes :

4.20€

1000 FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille et glaçage.

Allergènes :

4€

MERVEILLE AU CHOCOLAT

Boules de meringue au chocolat, ganache, praliné et crème au beurre au chocolat.

Allergènes :

4€

ÉCLAIR À LA VANILLE

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille, fondant.

Allergènes :

4€



UNIQUEMENT LE WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille, framboises.

Allergènes :    

4.20€

TARTE CITRON MERINGUÉE




Pâte craquante, confit de citron, crème au citron, meringue italienne.

Allergènes :    

4.30€

BABA AU RHUM AUX ÉPICES



Pâte à baba maison imbibée dans un sirop aux agrumes et aux épices, crème pâtissière à la vanille, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4.40€

ECLAIR CHANTILLY




Pâte à choux, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :   

4€

SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, caramel, crème chantilly à la vanille

Allergènes :   

4.70€

OPÉRA




Biscuit/croustillant au chocolat, crème au beurre infusée au café et ganache au chocolat noir, glaçage au chocolat noir.

Allergènes :      

4.40€

BABA AU RHUM

Pâte à baba maison imbibée, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4.30€

TARTE FAÇON CHEESECAKE

Croustillant spéculoos, confit de fruit de saison, crémeux et chantilly cheesecake.

Allergènes :      

4.70€



Allergènes :        