



LE MIRAMAR

BRASSERIE GOURMANDE



RESTAURANT OUVERT 7J/7 - À L'ANNÉE



- Cocktail du Moment - Voir Ardoise -

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES 12€ SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

Mojito, Caipirinha, Pina colada, Cosmopolitain, Margarita, Porn Star Martini, Daiquiri, Espresso Martini, Mai Tai, Téquila sunrise... (+value fraise, framboise, passion + 2€)

NOS COCKTAILS SIGNATURE 14€

PEACH STAR MARTINI

Vodka Avao, liqueur & purée de pêche, vanille, citron vert, shot de prosecco.

MIR XAO

Saké, Soho, Litchi, kalamansi, hibiscus

SILVERITA

Téquila Padron Reposado, concombre, sirop d'agave, coriandre, citron vert.

CLAR MAR

Rhum Cubain, malibu, mangue, gousse de vanille, fleur d'oranger, citron vert

NOS MOCKTAILS (sans alcool) 9€

PUNCH PARADISE

Mélange de jus de fruits selon l'humeur du barman

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
(+ value fraise ou passion + 2 €)

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

NOS "MULES" 12€



AGRUM'MULE

Gin Hendrick's, mandarine, orange bitter, citron vert, sucre de canne, ginger beer

CARIBBEAN'MULE

Rhum Cubain, passion, caramel, citron vert, ginger beer

MONKEY'MULE

Whisky Monkey Shoulder, amaretto, framboises, groseilles, citron vert, ginger beer

NOS SPÉCIALITÉS MIRAMAR

AVAO LIBRÉ

Gin Avao, Coca, Citron vert

11 €

SANGRIA DU MIRAMAR

Verre de 50 cl

9 €

MIRAMAR SPRITZ

Liqueur Saint Germain, prosecco, myrtille, menthe fraîche, eau gazeuse

12 €

NOS "SPRITZ" 11€

APÉROL'SPRITZ

Apérol, prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse

PASSION'SPRITZ

Passoa, prosecco, passion, eau gazeuse

AMÉRICANO'SPRITZ

Américano, prosecco, tranche orange, eau gazeuse

AVAO FIZZ SPRITZ

Gin Avao, citron vert, sucre de canne, prosecco, eau gazeuse





NOS "GIN TONIC"

12€

THE GARDENER

Pamplemousse, orange

HENDRICK'S GRAND CABARET

Poire, Sauge

HENDRICK'S

Concombre, baies de genièvre



AVAO 1137 BARCELONA - LONDON DRY GIN

Fruits rouges & Agrumes. (Sans gluten & Vegan)

EXCLUSIVITE MIRAMAR

NOS WHISKY 4 CL

JACK DANIELS	Etats Unis - "Whiskey"	10 €
--------------	------------------------	------

GLENFIDDICH 18 ANS	Ecosse - Single Malt	16 €
--------------------	----------------------	------

HATOZAKI	Japon - Blended	12 €
----------	-----------------	------

BALVENIE 12 ANS	Ecosse - Double Wood	11 €
-----------------	----------------------	------

MONKEY SHOULDERS	Ecosse - Blended Malt	12 €
------------------	-----------------------	------

NOS RHUMS 4 CL

BACARDI CARTA ORO	Cuba	10 €
-------------------	------	------

SÉCHA DE LA SILVA	Guatemala (canne à sucre) fèves de cacao	12 €
-------------------	--	------

RHUM LXVI	Rhum Catalan, vieilles barriques de Maury	14 €
-----------	---	------

ZACAPA SOLERA 23	Guatemala	14 €
------------------	-----------	------

RHUM JM XO	Rhum Martiniquais, vieilli fût de Bourbon	18 €
------------	---	------

NOS APÉRITIFS

ANISÉ "HENRI BARDOUIN"	5 €
------------------------	-----

Le pastis "Grand cru"

ANISÉ	5 €
-------	-----

Ricard

VINS CUIITS	6 €
-------------	-----

Martini, Byrrh, Campari, Suze, Porto

VINS DOUX NATURELS	6 €
--------------------	-----

Rivesaltes ambré, Muscat

KIR VIN BLANC	6 €
---------------	-----

Cassis, Mûre, pêche, framboise

KIR CHAMPAGNE	14 €
---------------	------

Cassis, Mûre, pêche, framboise

AMÉRICANO	10 €
-----------	------

Campari, martini rouge, eau gazeuse

NÉGRONI	10 €
---------	------

Campari, martini rouge, gin

SANGRIA MAISON DU MIRAMAR (VERRE) - 50 CL	9 €
---	-----

PUNCH MAISON "BACARDI CARTA ORO"	10 €
----------------------------------	------

TI PUNCH	10 €
----------	------





NOS VINS

LES VINS ROUGES

75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

MOULIN DE GASSAC "GUILHEM"

24 €

IGP Pays d'Hérault - Syrah - Grenache - Carignan

CLOS DES FÉES - MODESTE

25 €

Côtes du Roussillon - Syrah - Grenache noir - Carignan

DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE

27 €

Côtes du Roussillon Villages - Grenache noir - Carignan

CHÂTEAU DES HOSPICES - CUVÉE ARTEMIS

26 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - CUVÉE CAYROL

28 €

IGP Côtes Catalane - Carignan

LOIRE - SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

35 €

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Cabernet Franc

LA PRÉCEPTORIE - COUME MARIE

35 €

AOP Maury Sec - Grenache noir - Carignan

CÔTEAUX BOURGUIGNON - LOUIS JADOT

39 €

Bourgogne - Pinot noir - Gamay - Servi frais

SAINT JOSEPH - MAISON LES ALEXANDRINS

45 €

AOP Saint Joseph - Syrah

MAS AMIEL - CUVÉE VERTIGO

30 €

Côtes du Roussillon - Grenache - Syrah - Carignan

GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

Pays d'OC - Cabernet - Merlot - Syrah

BORDEAUX CHATEAU CHAMBERT - 2018 MARBUZET

79 €

AOC Saint-Estèphe - Merlot - Cabernet Sauvignon



LES VINS BLANCS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Muscat Sec - Viognier

DOMAINE MOULIN DE GASSAC - GUILHEM

24 €

IGP Hérault - Roussanne - Rolle - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - CADIRETA

25 €

Côtes Catalanes - Chardonnay vieilli en fût

CHÂTEAU DES HOSPICES - CUVÉE MAIA

21 € 26 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Macabeu

DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE

26 €

Côtes Catalanes - Macabeu - Grenache blanc

CLOS DEL REY - SABINA

31 €

Côtes du Roussillon - Grenache Blanc - Grenache Gris

LA PRÉCEPTORIE - COUME MARIE

35 €

AOP Côtes du Roussillon Villages - Grenache - Carignan

DOMAINE JONQUERES D'ORIOLA - CAVALCADE

29 €

AOP Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Macabeu - Vermentino

CHÂTEAU DES HOSPICES - GRANDE TERRE

36 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Macabeu

DOMAINE CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES

39 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Vermentino
Roussanne - Macabeu

SANCERRE - DOMAINE MILLERIOUX

39 €

Sancerre - Sauvignon blanc

CHABLIS - LA CHABLISIENNE

45 €

Chablis Chardonnay

DOMAINE GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

IGP Aude Haute Rive - Chardonnay - Viognier - Sauvignon





LES VINS ROSÉS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Grenache - Cabernet - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - GALICA

29 €

Côtes du Roussillon - Grenache Gris & noir

HOSPICES DE CANET - CUVÉE GAÏA

21 € 28 €

Côtes du Roussillon - Grenache noir - Syrah

STUDIO BY MIRAVAL

30 €

IGP Méditerranée - Cinsault - Grenache

LES VINS AU VERRE

14 cl

BLANC

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Domaine Moulin de Gassac "Guilhem"

5,5 €

Domaine Lafage Cadireta

6 €



ROUGE

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Moulin de Gassac "Guilhem"

5,5 €

Clos des Fées - Modeste

6 €

ROSÉ

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Studio by Miraval

6 €

LES CHAMPAGNES & BULLES

75 cl

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

70 €

"R" DE RUINART - BRUT

110 €

RUINART BLANC DE BLANCS

160 €

PROSECCO BLANC DE BLANCS "DIAMAS"

30 €

LES COUPES

12 cl

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

12 €

PROSECCO

6 €



LES PISCINES

20 cl

ROSÉ - CUVÉE MIRAMAR LOBSTER

7 €

ROSÉ - STUDIO BY MIRAVAL

9 €

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

18 €

NOS BIÈRES PRESSION

30 cl 50 cl

ESTRELLA DAMM "PILS"

6 € 10 €

ESTRELLA COMLOT IPA

7 € 12 €

NOS BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

BIÈRE DU CANIGO

7 €

DESPERADOS & TRANCHE DE CITRON VERT

7 €

GRIMBERGEN "BLANCHE" & TRANCHE DE CITRON

8 €

DUVEL

8 €

ERDINGER WEISSBIER - 50 CL

9 €

Blonde



NOS DIGESTIFS 4 CL

IRISH COFFEE - PADDY	11 €
CUBAIN COFFEE	11 €
GET 27 - 6 CL	10 €
AMARETTO	10 €
BAILEYS	9 €
EAU DE VIE CARTRON Mirabelle, Poire , Framboise	12 €
COGNAC XO DELAMAIN	19 €
BAS ARMAGNAC LAUBADE	12 €
COGNAC REMY MARTIN VSOP	12 €
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	12 €
GRAND MARNIER	8 €

NOS SOFTS

PEPSI COLA TRANCHE - 33 CL	4,5 €
PEPSI MAX TRANCHE - 33 CL	4,5 €
ORANGINA - 25 CL	4,5 €
OASIS TROPICAL - 25 CL	4,5 €
THÉ FRAPPÉ MAISON - 30 CL	6 €
ICE TEA - 25 CL	4,5 €
LONDON ESSENCE TONIC - 20 CL	5 €
SCHWEPPES AGRUMES - 25 CL	5 €
RED BULL - 25 CL	6 €
FANTA ORANGE - 25 CL	4,5 €
PERRIER TRANCHE- 33 CL	4,5 €
SIROP À L'EAU - 30 CL	4 €
DIABOLO - 30 CL	4,5 €
JUS DE FRUITS (AU CHOIX) Orange, fraise, ananas, pomme, abricot, tomate	4,5 €
LES EAUX - 70 CL Mondariz Plate ou Pétillante	5 €

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU DÉCA LAVAZZA PRÉMIUM	2,2 €
CAFÉ CRÈME OU DÉCA CRÈME	4,5 €
LE CHOCOLAT CHAUD DU MIRAMAR	5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5 €
THÉ À LA MENTHE FAÇON MARRAKECH	5,5 €
INFUSION - VERVEINE, TILLEUL OU CAMOMILLE	5 €

LA CABANE À HUÎTRES



LES HUÎTRES

De Leucate

Fine de Claire n°3

X 6 X 12

12 € 24 €

15 € 30 €

HOMARD - 500/600G

Mayonnaise maison

45 €

TOURTEAU

Mayonnaise maison

24 €

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER

3 huîtres de Leucate, 3 crevettes, 3 bulots, 3 moules

21 €

LE BOUQUET DE CREVETTES

Mayonnaise maison



20 €

LE PETIT PLATEAU

6 huîtres de Leucate, 6 huîtres fine de claire n°3,
9 crevettes, 9 bulots, 2 langoustines, moules & amandes

41 €

LE PLATEAU TOURTEAU

Le petit plateau + 1 tourteau

65 €

LE PLATEAU HOMARD

Le petit plateau + 1 homard

86 €

LE PLATEAU CRUSTACÉS

6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard, 12 crevettes & 12 bulots

96 €

LE PLATEAU MIRAMAR

12 huîtres fine de claire n°3, 12 huîtres de Leucate, 1 homard,
6 langoustines, 1 tourteau, 12 crevettes, moules, amandes

130 €

À PARTAGER OU PAS...

ASSIETTE DE NEMS

Poulet, salade, menthe, sauce nems

4 nems

8 nems

10 €

19 €

NOS ACCRAS DE MORUE MAISON

Sauce créole

16 €

BOWLS DE CHIPIRONES

Coriandre, gingembre, mayonnaise japonaise

19 €

PLANCHE "INVITATION VOYAGE"

Nems de poulet, tempura de crevette, samoussa de boeuf,
accras de morue, sauce sucrée & salée

24 €

PLANCHE "CHARCUTERIE FUMÉE CÔTÉ MER" 29 €

Haddock fumé, rillettes de crevettes fumées maison,
houmous de thon, piquillos de la mer, thon fumé, croquettes
de homard, saumon fumé & pain pita

PLANCHE "CHARCUTERIE CÔTÉ TERRE"

Jambon de montagne affiné 24 mois, la belle terrine de
Fabien, soubressade AOP Mallorca piquante, fuet catalan
maison Diaz, tomme au lait de brebis, croquettes aux cèpes,
condiments, pain de campagne

29 €



Nos productions sont susceptibles contenir des allergènes majeurs,
une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.



NOS SALADES & STARTERS

LA CÉSAR CLASSIQUE 19 €

Salade romaine, filets de poulet frits, oeuf dur, oignons crispy, poitrine grillée, tomates cerises, parmesan frais, croûtons, sauce césar

LA CÉSAR AUX GAMBAS 25 €

Salade romaine, gambas panko, oeuf dur, oignons crispy, tomate cerises, parmesan frais, croûtons, sauce césar

LA SALADE RUSSE AU HOMARD 19 €

Macédoine de légumes, mayonnaise au yuzu, chair de poisson & homard, gressin artisanal

LA BELLE TERRINE DE FABIEN 16 €

Terrine maison foie gras & pistache, céleri rémoulade, oeuf dur

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE “LABEL ROUGE”

X 6	12 €	X 12	24 €
-----	------	------	------

LA BELLE BURRATA DES POUILLES 125G 19 €

Tomates bonbons, figue, pesto maison, gressins artisanaux



NOS TARTARES

LE TARTARE DE THON SASHIMI FAÇON THAÏ 25 €

Gingembre, yuzu, huile de sésame, gressin artisanal & frites fraîches

LE TARTARE DE SAUMON ITALIEN 25 €

Parmesan - Tomates séchées - Câpres

LE TARTARE DE BOEUF FAÇON BRASSERIE 27 €

Tartare de boeuf race à viande coupé au couteau & frites fraîches



MENU ENFANT



Fish & chips maison ou
nuggets de poulet pétales de maïs

15€

Frites fraîches ou spaghettis

Glace (1 boule au choix) ou Mini moelleux chocolat

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS

5€

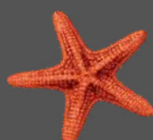
Riz Thaï
Spaghettis
Salade verte

Légumes du jour
Frites fraîches
Pommes grenailles

SUPPLÉMENTS SAUCES

Aïoli
Poivre
Tigre qui pleure

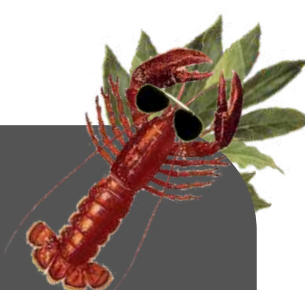
1,5€



LE COIN DU CHEF

THON SASHIMI LAQUÉ MISO	28 €
Croûte de Wasabi, salade d'algue & riz Thai parfumé	
LE ROUGAIL "SAUCISSE CATALANE"	25 €
Saucisse fumée, bien épicée & Riz Thai	
SAUMON À L'OSEILLE "LE CLASSIQUE"	27€
Réduction sauce crémée à l'oseille, pommes vapeur	
LA SEICHE "TERRE & MER"	27 €
Seiches fondantes entières, sauce tomatée chorizo & Riz Thai	

CORNER LOBSTER



ZARZUELA AU HOMARD	(2 pers. mini)	39 €
Lotte, homard, calamars, langoustine, gambas, mélange de coquillages, pomme de terre		par pers
LES SPAGHETTIS HOMARD		37 €
½ homard, bisque maison, amandes, mijotées en cocotte		
NOTRE RISOTTO REVISITÉ EN CAQUELON		37 €
Parmigiano, homard "tout simplement"		
LE HOMARD DU VIVIER	Voir ardoise	
Selon arrivage, Breton ou Canadien, & frites fraîches		
LE LOBSTER ROLL		27 €
Chair homard & poisson, mayonnaise estragon, ciboulette, moutarde à l'ancienne, pain brioché & frites fraîches		

NOS VIANDES

NOTRE TIGRE QUI PLEURE	28 €
Pièce de boeuf race à viande fondante, sauce dont ils ont le secret, cacahuètes & riz Thai parfumé	
FILET DE BOEUF ROSSINI	37 €
Filet race à viande, foie gras poêlé, sauce truffée & pommes grenailles	
RISOTTO DE PLUMA IBÉRIQUE	27 €
Riz arborio, parmigiano, vin blanc des Hospices & champignons des bois	
ENTRECÔTE D'EXCEPTION SELECTION MIRAMAR	33 €
Entrecôte 300 g - Sauce poivre & frites fraîches	
MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST	28 €
Laqué Teryaki & pommes grenailles	
LE BURGER DU MIRAMAR	20 €
Pain bio maïs de notre boulanger, steak haché "frais" race à viande 180g, fromage cheddar, salade, oignons confits, tomates & notre sauce "maison"	
POULET AUX GAMBAS "MAR Y MOUNT"	27 €
Poulet & gambas décortiquées, huile d'olive, paprika fumé, vin blanc cuvée lobster du Miramar & spaghetti	



LE CURRY VERT

22 €

Crevettes décortiquées, filets de poulet, légumes croquants, coriandre, crème de coco & riz Thaï parfumé

LE TERRE & MER

22 €

Crevettes décortiquées, filets de poulet, nouilles chinoises, sauce saté, coriandre, mélange de légumes



LE WOK VÉGÉ

19 €

Nouilles chinoises, légumes croquants, tofu, oignons crispy, coriandre



NOS FAMEUSES PLANXA DE CRUSTACÉS EN “COUASSES”

Servies avec sauce vierge au citron

LE KILO DE GAMBAS SAUVAGES (ENV 14 PCS)

39 €

Servi avec mayonnaise maison & sauce cocktail & frites fraîches

LA COUASSE DE SEICHES & GAMBAS SAUVAGES

38 €

Servi avec mayonnaise maison & sauce cocktail & frites fraîches

LA COUASSE DE COQUILLAGES

28 €

Moules, palourdes, couteaux, sauce vierge & frites fraîches

LA PLANXA MIRAMAR

34 €

4 gambas sauvages, seiches, noix de pétoncles, couteaux, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

LA PLANXA MIRAMAR HOMARD

57 €

1/2 homard, 4 gambas sauvages, seiches, noix de pétoncles, couteaux, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

LA PLANXA ROYALE (2 pers. mini)

68 €

1 homard, 1 langouste, 2 gambas sauvages, 2 cigales, 2 langoustines, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

par pers



NOS FAMEUSES PLANXA DE POISSONS EN “CORCHO”

Servies avec sauce vierge au citron
Filets de poisson levés par nos soins

LA PARILLADE SELON ARRIVÉE DU JOUR

33 €

3 filets de poissons frais, mélange de coquillages, 1 gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

LA PARILLADE ROYALE SELON ARRIVÉE DU JOUR

56 €

3 filets de poissons frais, demi homard, mélange de coquillages, 1 gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

LA LOTTE SAUVAGE DE GALICE (RAPETTE)

29 €

Petites lottes entières, mélange de coquillages, gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

POISSON DE LA CRIÉE

Voir Ardoise

(Selon arrivage) Sauce vierge, garniture du moment

DORADE

29 €

Dorade entière, mélange de coquillages, 1 gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

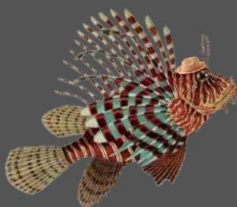




NOS DOUCEURS

LA CRÈME CATALANE

A la fleur d'oranger



9

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Mignardises selon l'humeur du pâtissier

12 €

THÉ GOURMAND FAÇON MARRAKECH

Pâtisseries Marocaines maison, Thé à la menthe fraîche

12 €

COEUR COULANT CHOCOLAT

& boule de glace rousquille

9 €

PROFITEROLES XXL

Vanille bourbon, chocolat chaud maison

12 €

BRIOCHE PERDUE DE NOTRE BOULANGER

Boule de vanille de Madagascar

11 €

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Chocolat chaud maison

13 €

POUR LES GOURMANDS À PARTAGER OU PAS...

LA MÉGA MOUSSE CHOCOLAT "CÉMOI"

17 €

LE BIG BABA

Sirop de rhum arrangé

19 €

L'ÉNORME COOKIE AUX NOIX DE PÉCAN

17 €

ANNIVERSAIRE MIRAMAR (2 pers. mini)

Assortiment de mini desserts & scintillant

12 €
par pers

LES CRÊPES

NUTELLA

5 €

CHOCOLAT MAISON

5 €

CITRON, SUCRE DE CANNE

5 €

CRÈME DE MARRON

5 €

GRAND MARNIER

8 €

LA CANIGOU

Crème de marron, amandes grillées, chantilly

7 €

CHOCO COCO

Chocolat maison, coco râpé, boule glace coco, chantilly

7 €

MIRAMAR

Glace caramel beurre salé, amandes grillées, sauce caramel, chantilly

8 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1,5 €

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	11 €
3b. vanille, chocolat maison, coques choco, chantilly maison	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	11 €
2b. chocolat ou café, 1b. vanille, chocolat maison ou extrait de café, chantilly maison	
VACHERIN	11 €
1b. caramel, 1b. croquantine, 1b. vanille, noisettes, meringues, coulis caramel, chantilly maison	
AFTER EIGHT	12 €
2b. menthe chocolat, pepper menthe, chantilly, sauce chocolat	
BOUNTY	12 €
1b. coco, 1b. chocolat, 1b. croquantine, chocolat maison, poudre de coco, bounty, chantilly maison	
FRAISE MELBA	12 €
1b. vanille, 2b. fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
BANANA SPLIT	12 €
1b. fraise, 1b. chocolat, 1b. vanille, banane fraîche, chocolat maison, chantilly maison	
TUTTI FRUTTI	12 €
1b. noix de coco, 1b. fraise, 1b. framboise, ananas frais, framboises, noix de coco, coulis de framboise, petits macarons	
LA MIRAMAR	16 €
1b. fruit de la passion, 1b. framboise, 1b. pêche de vigne, amandes grillées, petits macarons, champagne	

PARFUMS GLACES & SORBETS

1 BOULE - 3 €

VANILLE	CAFÉ
FRAISE	CASSIS
FRAMBOISE	CHOCOLAT
CITRON VERT	RHUM RAISIN
NOIX DE COCO	NOISETTE
FRUIT DE LA PASSION	NUTY
MENTHE CHOCOLAT	PISTACHE
PÊCHE DE VIGNE	CROQUANTINE
CARAMEL BEURRE SALÉ	

NOS ACCORDS SORBETS GLACES & SPIRITUEUX

- SORBET CITRON & VODKA
- SORBET CASSIS & MIRABELLE
- GLACE RHUM RAISIN & RHUM SECHA DE LA SILVA

15€