

NOS CRÉATIONS 8,00€

LA CRÉOLE

1 b. noix de coco, 1 b. passion, 1 b. vanille, noix de coco râpée, biscuit, crème fouettée

L'AGRUMES

1 b. pamplemousse, 1 b. mangue, 1 b. yuzu, citron vert, crème fouettée

L'AUSTRALIENNE

2 b. vanille macadamia, 1 b. caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée

NOS ALCOOLISÉES 9,00€



LA CHARTREUSE

3 b. Chartreuse®, chocolat chaud, alcool de Chartreuse® (2cl),
crème fouettée

COLONEL

3 b. citron, Vodka (2cl)

CRÊPERIE de GORDES

*C'est grâce à une sélection rigoureuse
des ingrédients les plus nobles
que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.*



Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes.
Prix nets en euros - taxes et service compris. Photos non contractuelles, suggestions de
présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CRÊPERIE de GORDES

Carte des glaces
et sorbets



NOS GLACES ARTISANALES



BARBE À PAPA
Glace au véritable goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



CAFÉ
Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.



CARAMEL BEURRE SALÉ
Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



CHARTREUSE®
Liqueur Chartreuse®. Sous sa belle robe verte intense, retrouvez ses incroyables notes herbacées et épicées.



CHOCOLAT
Glace au chocolat noir intense, au cacao et coeur de Guanaja 80% de la maison Valrhona®



MARRON MORCEAUX
Glace marron à la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar et ses brisures de marrons glacés Imbert®.



MENTHE CHOCOLAT
Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%.



NOIX
À la pâte de noix, cerneaux de noix grillés.



NUTY
Mélange de noisette et chocolat Caraïbes Valrhona® avec marbrage.



NOIX DE COCO
Glace au lait et pâte de noix de coco avec coco râpée.



PRALINE ROSE
Spécialité de la région lyonnaise, la praline rose est un bonbon fait d'une amande enrobée de sucre caramélisé.



SPÉCULOOS
Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.



VANILLE
Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.



VANILLE COOKIES DOUGH
Mélange gourmand entre une crème glacée vanille à la crème fraîche, morceaux de pâte à cookies et morceaux de chocolat noir.



VANILLE MACADAMIA
Glace vanille Bourbon marbrée d'une sauce caramel et ses brisures de noix de macadamia caramélisées.



VIOLETTE
Douceur florale avec cette glace à l'arôme de violette.

NOS SORBETS PLEIN FRUIT



BASILIC
Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



CASSIS
Cassis noir de Bourgogne. 49% de fruits



FRAISE
Fraise Sengana. 62% de fruits



FRAMBOISE
Framboise. 52% de fruits



MANGUE
Mangue Alphonso et Totapuri. 45% de fruits



PAMPLEMOUSSE ROSE
Pamplemousse rose d'Italie. 57% de fruits



PASSION
Fruit de la passion. 42% de fruits



PÊCHE DE VIGNE
Pêche de vigne vallée du Rhône. 59% de fruits



POIRE
Poire Williams de Savoie. 54% de fruits



YUZU, CITRON VERT
Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert. 21% de fruits.

NOS GRANDS CLASSIQUES

LA DAME BLANCHE 8,00€
3 b. vanille, nappage chocolat, crème fouettée

LE CAFÉ & CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,00€
2 b. café ou chocolat, 1 b. vanille, vrai café ou nappage chocolat, crème fouettée

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE 8,00€
2 b. vanille, 1 b. poire, fruits, nappage chocolat, crème fouettée (fruits selon saison)

LA COUPE ARDÉCHOISE 8,00€
2 b. marron morceaux, 1 b. vanille, crème de marrons, crème fouettée

LA BANANA SPLIT 8,00€
1 b. vanille, 1 b. fraise, 1 b. chocolat, nappage chocolat, banane fruit, crème fouettée

LA FRAISE MELBA 8,00€
2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, crème fouettée (fruits selon saison)

1 boule 3,00€
2 boules 5,00€
3 boules 7,50€

SUPPLÉMENTS
Crème fouettée 1,50€
Sauce chocolat, caramel, coulis de fruit 1,00€

