

## Les Crêpes ☺

« Avec de la pâte et du sucre »

Sucre.....	4,00€	Myrtilles.....	4,50€
Cassonade.....	4,00€	 Gigi.....	7,00€
Chocolat.....	4,50€	1 crêpe au sucre, 1 cassonade, 1 chocolat, 1 myrtille	
Supplément Chantilly ☺	1,00€		
Supplément 1 Boule de Glace	2,20€		

## Les Pâtisseries ☺

Tarte aux Pommes.....	5,50€	Mousse au Chocolat.....	5,00€
Servi avec sa glace cannelle et sa sauce caramel			
Tarte au Chocolat au Lait et au Caramel.....	5,50€	Brownie.....	6,00€
Servi avec sa glace vanille macadamia			
Salade de Fruits.....	5,00€	Fondue au Chocolat Noir.....	7,00€
			

## Les Fromages

L'Assiette de Fromages.....	6,50€
Accompagnée de sa boule de glace reblochon	

## Les Gourmands ☺

Assiette Gourmande.....	7,50€
1 mini fondue au chocolat, 2 mini tartes et 1 boule de glace	
Café Gourmand (Déca ou Thé).....	7,00€
1 mini tarte choco-caramel, 1 mini tarte aux pommes, 1 mini mousse au chocolat	
Café Gourmand XXL.....	9,00€
1 mini tarte choco-caramel, 1 mini tarte aux pommes, 1 mini mousse au chocolat, 1 boule de glace au choix	
Champagne Gourmand.....	9,00€
Coupe de Champagne, 1 mini tarte choco-caramel, 1 mini mousse au chocolat	
Café Charivari.....	8,00€
Café, 1 b. vanille, chantilly, whisky ou Bailey's ou liqueur de chocolat, 2 mini tartes	
 Irish Gourmand.....	9,00€
Irish, 1 mini mousse au chocolat et 1 mini tarte au chocolat	

## Les Digestifs

La Grolle (2 personnes minimum).....	5,00€ / pers.
Irish Coffee.....	7,00€
French Coffee (Cognac) - Normand Coffee (Calvados)	
Savoyard Coffee (Génépi)	
Jamaïcain Coffee (Rhum).....	7,00€
Les Digestifs 5 cl.....	7,00€

 Fait Maison

Découvrez Les Merveilleux de Chez «*Sur Merveillois*»



**L'Incroyable**..... 6,90€  
Meringue, crème fouettée  
au spéculoos, enrobée  
de copeaux  
de chocolat blanc



**Le Merveilleux**..... 6,90€  
Meringue, crème fouettée  
au chocolat,  
enrobée de copeaux  
de chocolat noir

Uniquement le week-end selon disponibilité



### Votre Restaurant



a sélectionné pour vous  
une glace artisanale élaborée par  
un "Maître Artisan Glacier"  
situé au cœur des Alpes.

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



Distribué par  


# Glaces et Desserts

Le Ch'ti Charivari,  
comme à la montagne. 



AIRE SUR LA LYS • AMIENS • ARRAS • BÉTHUNE • BOULOGNE SUR MER  
DOUAI • DUNKERQUE • HENIN BEAUMONT • LE TOUQUET • LILLE  
LOMME • SAINT-OMER • VALENCIENNES • VILLENEUVE D'ASCQ • WIMEREUX

 Suivez Nous sur Facebook  
Ch'ti Charivari - Lomme

ou sur notre site internet : [www.chticharivari.eu](http://www.chticharivari.eu)

# Composez Votre Coupe

1 **Boule** 2,20€ • 2 **Boules** 4,00€ • 3 **Boules** 5,50€

Les Glaces

 **Barbe à Papa**  
Au bon goût de barbe à papa

 **Café**  
Au café 100% Arabica

 **Cannelle**  
À la cannelle de Ceylan infusée

 **Caramel Beurre Salé**  
Au caramel, au beurre et au sel de Guérande


 **Chocolat**  
Au cacao et cœur de Guanaja Valrhona

 **Chocolat Blanc**  
Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc

 **Chocolat au Lait**

**Cacahuète**


Marbrage caramel et inclusions de cacahuètes et amandes

 **Cookies Nut's**  
À la noisette et vanille Bourbon avec morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées

 **Menthe Chocolat**  
À la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir Suisse

 **Mont-Blanc**  
Vanille avec marbrage à la crème de marron et morceaux de meringue

 **Ananas**  
Ananas du Costa Rica 59% de fruits

 **Cassis Noir**  
Cassis noir de Bourgogne 49% de fruits

 **Citron Vert**  
Citron vert, 27% de fruits


 **Coco**  
Coco de l'Océan Indien 58% de fruits

 **Fraise**  
Fraise Sengana, 62% de fruits

 **Framboise**  
Framboise, 52% de fruits

 **Génépi**  
Au Génépi des Alpes

 **Mandarine**  
Mandarine, 60% de fruits

 **Nuty**  
À la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec marbrage à la pâte de noisette

 **Pistache**  
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches

 **Reblochon**  
Reblochon au lait cru de la coopérative du reblochon de Thônes (Haute-Savoie)

 **Rhum Raisin**  
Au Rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison

 **Stracciatella**  
Au lait avec copeaux de chocolat noir Suisse

 **Spéculoos**  
Aux biscuits spéculoos Lotus

 **Vanille**  
À la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux oeufs

 **Vanille Macadamia**  
À la vanille Bourbon, avec un marbrage à la sauce caramel et brisures de noix de macadamia caramélisées

 **Violette**  
À l'arôme de violette


 **Yaourt**  
Au lait de montagne de Savoie

 **Mangue**  
Mangue Alphonso, 45% de fruits

 **Melon**  
Melon Charentais, 49% de fruits

 **Mojito**  
Rhum, citron avec feuilles de menthe et sucre roux

 **Myrtille**  
Myrtille sauvage, 58% de fruits

 **Pêche de Vigne**  
Pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, 60% de fruits

 **Poire**  
Poire Williams des vergers de Haute-Savoie, 54% de fruits

 **Pomme Verte**  
Pomme verte Granny 54% de fruits

**Suppléments 1,00€**

Chantilly Maison ou Supplément Chocolat Chaud Maison ☺  
ou Sauce Caramel ou Sauce Fruits Rouges

# Les Glaces Composées 6,50€

## Coupe du Mont Blanc

1 b. Vanille Macadamia, 1 b. Mont-Blanc, 1 b. Yaourt, Sauce Caramel, Chantilly

## Coupe du Pissoir

1 b. Vanille Macadamia, 1 b. Caramel Beurre Salé, 1 b. Spéculoos, Sauce Caramel, Chantilly

## Coupe de la Nonne

3 b. Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe de l'Argentière

2 b. Fraise, 1 b. Vanille, Sauce Fraise, Chantilly

## Coupe de l'Éboulement

2 b. Vanille, 1 b. Poire, Poire Fruit, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe de l'Évêque

1 b. Nuty, 1 b. Cookies nut's, 1 b. Chocolat Blanc, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe du Midi

1 b. Vanille, 1 b. Chocolat, 1 b. Chocolat Blanc, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe du Tricot

1 b. Vanille, 2 b. Café, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe du Maudit

1 b. Vanille, 1 b. Fraise, 1 b. Chocolat, Morceaux de Banane, Chocolat Chaud, Chantilly

## Coupe du Fou

1 b. Pistache, 1 b. Menthe Chocolat, 1 b. Chocolat, Chocolat Chaud, Meringue, Chantilly

## Coupe du Tour

1 b. Melon, 1 b. Mandarine, 1 b. Mangue, Sauce Fraise, Chantilly

## Coupe du Moine

1 b. Myrtille, 1 b. Fraise, 1 b. Cassis, Sauce Fruits Rouges, Chantilly

## Coupe du Chardonnet

1 b. Pomme Verte, 1 b. Framboise, 1 b. Citron Vert, Sauce Fruits Rouges

## Coupe de la Plagne

2 b. Coco, 1 b. Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly

## La Coupe Ch'ti Charivari 7,90€

1 b. Cookies nut's, 1 b. Nuty, 1 b. Chocolat au Lait Cacahuète, Morceaux de Brownies Tièdes, Chocolat Chaud, Chantilly

## La Coupe de la Vallée 7,90€

1 b. Citron Vert, 1 b. Framboise, 1 b. Mandarine, Morceaux de Fruits Frais, Coulis de Fruits Rouges

# Les Coupes Alcoolisées 7,50€

 **Mojito Glacé**  
2 b. Mojito, 2cl Rhum brun Havana, Feuilles de Menthe

**Coupe du Ventoux**  
2 b. Poire, 2cl Alcool de Poire

**Coupe du Pelé**  
2 b. Rhum Raisin, 2cl Rhum

**Coupe de la Verte**  
1 b. Pomme Verte, 1 b. Cannelle, 2cl de Calvados

**Coupe des Aravis**  
2 b. Génépi, 2cl Alcool de Génépi

**Coupe du Chenaillet**  
2 b. Citron Vert, 2cl Vodka

**Coupe du Galibier**  
2 b. Café, 2cl Baileys

**Coupe du Bel Air**  
2 b. Melon, 2cl Liqueur de Melon

**Coupe du Grand Mas**  
2 b. Menthe Chocolat, 2cl Get 31

**Coupe de la Croix de Fer**  
2 b. Cassis, 2cl Marc de Savoie

**Coupe de la Bonnette**  
2 b. Violette, 2cl Liqueur de Violette

**Coupe la Colombière**  
2 b. Mandarine, 2cl Alcool de Mandarine Impériale

# Les Desserts Glacés



**Profiteroles\* 6,50€**

Pâte à choux parsemée de brisures d'amandes, fourrée de glace vanille

**Le Gâteau du Ch'ti 6,00€**

Glace spéculoos, glace vanille Bourbon, brisures de spéculoos



**Nougat Glacé 6,00€**

à la crème de nougat de Montélimar et ses fruits confits



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Photos non contractuelles, suggestions de présentation.

\* Ce dessert n'est pas élaboré par Glaces des Alpes.

☺ **Fait Maison**