

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

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€
Café Gourmand XXL.....	9,00€
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 « *Super Merveilleux* »

Selon Disponibilités



L'Incroyable..... 6,50€
Meringue, crème fouettée
au spéculoos, enrobée
de copeaux
de chocolat blanc



Le Merveilleux..... 6,50€
Meringue, crème fouettée
au chocolat,
enrobée de copeaux
de chocolat noir

Retrouvez nous aussi
dans notre restaurant !!!

Kinéopolis - Le Château du Cinéma
1, Rue du Château d'Isenghien
59160 LOMME
Tel : 09.50.32.58.72



Notre Restaurant



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

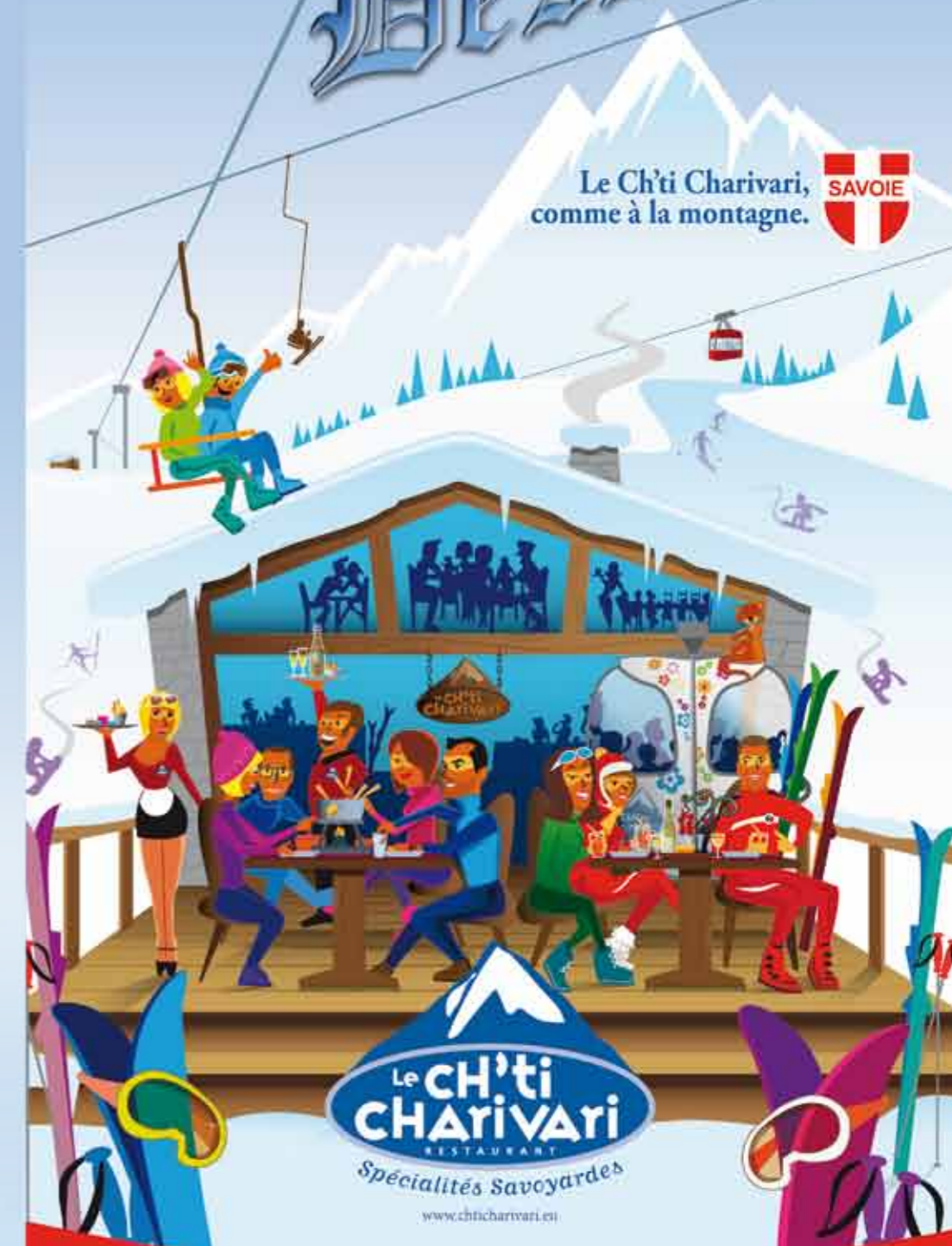
C'est grâce à une sélection rigoureuse
des matières premières les plus nobles
que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Distribué par
NOVAGEL

Glaces et Desserts

Le Ch'ti Charivari,
comme à la montagne. 



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

Rejoignez nous sur  facebook

ou sur notre site internet : 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

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

 **Chocolat**
Au cacao 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

 **Génépi**
Au Génépi des Alpes

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

 **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

 **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 œufs

 **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

 **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**
Pêche de France, 56% 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. Chocolat Blanc, 1 b. Stracciatella, 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 du Crocodile

1 b. Rhum Raisin, 1 b. Ananas, 1 b. Coco, 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, Sauce Chocolat, 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

☺ Fait Maison

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 Soufrière
2 b. Coco, 2cl Malibu

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

Les Sorbets



*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.