

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

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.

Les Sorbets