

LES TARTES

de
Françoise

Tartes Sucriées

	PETITE 4/5 parts	GRANDE 8/10 parts
MYRTILLE CRÈME VANILLE Myrtilles recouvertes d'une fine couche de crème moussueuse à la vanille de Madagascar.	13.50	18.50
TARTE NOIX DE PECAN Noix, amandes et corin de prunes (compote à base de pruneaux). Parfait à l'heure du thé.	12.50	17.50
PRUNE FIGUE Prunes et figues compotées, cerises, sucre de canne. Pour une sensation très fruitée.	12.50	17.50
RIZ CARAMEL Une tarte au riz légère sur un lit de caramel au beurre sale.	13.50	17.50
FROMAGE BLANC SPECULOOS Mousse légère de fromage blanc spéculoos.	12.50	17.50
FROMAGE BLANC FRAMBOISE Une variation de notre tarte fromage blanc spéculoos avec un peu de purée de framboise.	13.00	18.50
CITRON MERINGUEE Crème de citrons fraîchement pressés et meringue italienne. Surgelée en préparation *	13.00	17.50
FRUITS ROUGES MERINGUEE Crème fraîche, fruits rouges et meringue italienne sur spéculoos. Surgelée en préparation *	14.00	19.50
LE MERVEILLEUX Croustillant de meringue maison.	15.00	20.00
MOELLEUX CHOCOLAT Onctueux et léger au chocolat noir.	12.50	16.50
 GOURMAND AU CHOCOLAT Intense en chocolat.	13.00	17.00
 TARTE FINE AUX FRUITS ROUGES Pâte d'amandes légèrement amère, compotée de groseilles rouges, framboises et myrtilles.	14.00	-
POMME CRUMBLE AMANDE Petits morceaux de pommes recouverts d'un crumble aux amandes. Contient de la cannelle.	13.00	17.50
RHUBARBE CRUMBLE A L'ORANGE Contraste sucré-acidulé et tendre-croustillant. Contient du gingembre et de la cannelle.	13.00	17.50
FLAN VANILLE BRÉSILIENNE Recouvert de chantilly et de notre délicieuse brésilienne maison.	13.00	17.50
SUCRE POMME Pâte levée garnie de sucre cristallisé et de pommes.	9.50 (3/4 parts)	13.50 (6/8 parts)
SUCRE BRUN Pâte levée garnie de cassonade de candi brune.	9.50 (3/4 parts)	13.50 (6/8 parts)
BROWNIE Mélange fondant de chocolat.	12.50 (12 parts)	21.00 (24 parts)
TARTE TIRAMISU Crème de mascarpone, génoise aux amandes et au café, fond spéculoos et cacao.	14.00 (6 parts)	20.00 (12 parts)

Tartes Salées

	PETITE 3/4 parts	GRANDE 6/8 parts
 RISOTTO CHAMPIGNON Risotto aux lardons, champignons et parmesan.	13.00	20.50
TOMATE CONFITE KEFTA Tomates confites, viande de boeuf kefta halal et oignons.	13.00	20.50
POULET COCO GINGEMBRE Blancs de poulet au lait de coco, carottes, gingembre et citronnelle fraîche. Légèrement pimenté.	13.00	20.50
POTIRON LARDON Riche en potiron, cette tarte salée d'automne est préparée avec des lardons, des raisins secs, des graines de courge et du Comté râpé.	13.00	20.50
 GALETTE DE POMME DE TERRE OIGNON ROUGE CAMELISE Oignons rouges caramélisés et fromage de chèvre sur un lit de pommes de terre râpées moelleux.	14.00	-

Quiches

COURGETTE SAUMON Courgettes, saumons fumé et frais, moutarde belge et aneth.	13.00	21.00
 TOMATE CHEVRE Tomates, fromage de chèvre et coriandre fraîche.	12.50	19.50
 BRIE EPINARD Épinards, brie, coulis de tomate.	12.50	19.50
TOMATE CHEVRE LARDON Tomates, fromage de chèvre, lardons et coriandre fraîche.	13.00	20.50
LORRAINE Lardons, jambon, emmental et mozzarella.	13.00	20.50
 BROCOLI EPINARD TOMATE Brocolis, épinards, tomates, oignons caramélisés parfumés au thym, champignons, coulis de tomates épicé et emmental.	12.50	19.50
 CAROTTE CHEVRE Carottes, pommes, fromage de chèvre et curry.	12.50	19.50
TARTIFLETTE Pommes de terre, fromage de Haute-Savoie, lardons sautés aux oignons et déglacés au vin blanc.	13.00	20.50

Les quiches au format DUO:

8.00/8.50

Brie épinard, Tomate confite kefta, Poulet coco gingembre, Lorraine, Tomate chèvre lardon, Risotto champignon, Tomate chèvre, Courgette saumon, Carotte chèvre



végétarien



sans gluten



sans produits laitiers

* pour garantir une belle tenue de la meringue