

LES TARTES

de
Françoise

Tartes Sucrées

	4/5 parts	8/10 parts
TROPEZIENNE Brioche, crème au parfum vanillé, sucre perlé.	16.00	22.00
 ABRICOT AMANDE Pâte d'amandes (légèrement amère), abricots, marmalade d'oranges.	15.00	-
TARTE NOIX DE PECAN Noix, amandes, noix de pecan, noisettes, corin de prunes (compote à base de pruneaux).	12.50	17.50
 CAKE CAROTTE NOIX Carottes râpées, noix, noix de coco, épices, glaçage citron.	-	16.50
FROMAGE BLANC SPECULOOS Fromage blanc, spéculoos.	13.00	18.50
FROMAGE BLANC FRAMBOISE Fromage blanc, spéculoos, purée de framboise.	13.50	19.50
CITRON MERINGUEE Crème de citron, meringue italienne. Surgelée en préparation *	13.00	17.50
FRUITS ROUGES MERINGUEE Crème fraîche, fruits rouges, meringue italienne, spéculoos. Surgelée en préparation *	14.00	19.50
LE MERVEILLEUX Meringue croustillante, crème fraîche, copeaux de chocolat noir.	15.00	21.00
MOELLEUX CHOCOLAT Chocolat noir moelleux.	12.50	17.50
 GOURMAND AU CHOCOLAT Chocolat noir intense.	13.00	17.00
 TARTE FINE AUX FRUITS ROUGES Pâte d'amandes (légèrement amère), groseilles rouges, framboises, myrtilles.	14.00	-
POMME CRUMBLE AMANDE Pommes, crumble aux amandes, cannelle.	13.50	18.50
RHUBARBE CRUMBLE A L'ORANGE Rhubarbe, orange, gingembre, cannelle.	13.50	18.50
CROUTE AUX FRAISES Fraises, chantilly, éclats de pistache.	17.00	24.00
 PAVLOVA FRAMBOISE LITCHI Meringue croustillante, coulis de framboises, chantilly, zestes de citron vert, litchis, framboises.	15.00	21.00
SUCRE POMME Pâte levée, sucre de canne, fines tranches de pommes.	9.50 (3/4 parts)	13.50 (6/8 parts)
SUCRE BRUN Pâte levée, cassonade de candi brune.	9.50 (3/4 parts)	13.50 (6/8 parts)
BROWNE	12.50 (12 parts)	21.00 (24 parts)
TARTE TIRAMISU Mascarpone, génoise aux amandes, café, spéculoos, cacao.	14.00 (6 parts)	20.00 (12 parts)
COEUR COULANT AU CHOCOLAT	3.00 (1 part)	-

Tartes Salées

	3/4 parts	6/8 parts
 RISOTTO CHAMPIGNON LARDON Risotto, lardons, champignons, parmesan, persil plat.	13.00	20.50
TOMATE CONFITE KEFTA Tomates confites, viande de boeuf kefta, oignons.	13.00	20.50
POULET COCO GINGEMBRE Poulet au lait de coco, carottes, gingembre, citronnelle fraîche, noix de cajou. Légèrement pimenté.	13.00	20.50
TAJINE POULET CITRON CONFIT Poulet, courgettes, olives vertes, citron confit, coriandre fraîche.	13.50	21.50

Quiches

COURGETTE SAUMON Courgettes, saumons fumé et frais, moutarde belge, aneth.	13.50	21.50
 TOMATE CHEVRE Tomates, fromage de chèvre, coriandre fraîche.	12.50	19.50
 BRIE EPINARD Epinards, brie, coulis de tomate.	12.50	19.50
TOMATE CHEVRE LARDON Tomates, fromage de chèvre, lardons, coriandre fraîche.	13.00	20.50
LORRAINE Lardons, jambon, emmental, mozzarella.	13.00	20.50
 EPINARD MENTHE FETA Epinards, menthe fraîche, feta (fromage de brebis), raisins secs, pignons de pin.	12.50	20.00
 TOMATE MOZZARELLA Tomates, mozzarella, basilic frais, scamorza (mozzarella fumée).	12.50	19.50
 AUBERGINE BASILIC Aubergines, basilic frais, tomates confites, fromage de chèvre, pignons de pin.	12.50	20.00

Les tartes salées au format DUO 8.00/8.50

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

Les tartes sucrées au format DUO 8.50

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Rhubarbe crumble à l'orange.



végétarien



sans gluten



sans produits laitiers

* pour garantir une belle tenue de la meringue

Notre carte varie selon les saisons. Le choix de tartes actuel vous est proposé à titre indicatif. N'hésitez pas à demander plus d'information en atelier à propos de nos nouveautés ou consultez notre site www.tartes.be