

# LES TARTES

de  
Françoise

## Tartes Sucrées

	4/5 parts	8/10 parts
<b>TROPEZIENNE</b> Brioche, crème au parfum vanillé, sucre perlé.	17.00	24.00
<b>FLAN VANILLE BRÉSILIENNE</b> Flan, vanille, chantilly et notre délicieuse brésilienne maison.	14.00	18.50
<b>TARTE NOIX DE PECAN</b> Noix, amandes, noix de pécan, noisettes, corin de prunes (compote à base de pruneaux).	13.00	18.50
 <b>CAKE CAROTTE NOIX</b> Carottes râpées, noix, noix de coco, épices, glaçage citron.	-	17.50
<b>FROMAGE BLANC SPECULOOS</b> Fromage blanc, spéculoos.	14.00	19.50
<b>FROMAGE BLANC FRAMBOISE</b> Fromage blanc, spéculoos, purée de framboise.	14.50	20.50
<b>CITRON MERINGUEE</b> Crème de citron, meringue italienne. Surgelée en préparation *	14.00	18.50
<b>FRUITS ROUGES MERINGUEE</b> Crème fraîche, fruits rouges, meringue italienne, spéculoos. Surgelée en préparation *	15.00	20.50
<b>LE MERVEILLEUX</b> Meringue croustillante, crème fraîche, copeaux de chocolat noir.	16.50	23.50
<b>MOELLEUX CHOCOLAT</b> Chocolat noir moelleux.	13.50	18.50
 <b>GOURMAND AU CHOCOLAT</b> Chocolat noir intense.	13.50	18.00
 <b>TARTE FINE AUX FRUITS ROUGES</b> Pâte d'amandes (légèrement amère), groseilles rouges, framboises, myrtilles.	14.00	-
<b>POMME CRUMBLE AMANDE</b> Pommes, crumble aux amandes, cannelle.	14.50	19.50
<b>PRUNE FIGUE</b> Prunes et figues compotées, cerises, sucre de canne.	14.50	19.50
<b>SUCRE POMME</b> Pâte levée, sucre de canne, fines tranches de pommes.	10.00 (3/4 parts)	14.50 (6/8 parts)
<b>SUCRE BRUN</b> Pâte levée, cassonade de candi brune.	10.00 (3/4 parts)	14.50 (6/8 parts)
<b>BROWNIE</b>	13.00 (12 parts)	22.00 (24 parts)
<b>TARTE TIRAMISU</b> Mascarpone, génoise aux amandes, café, spéculoos, cacao.	14.50 (6 parts)	21.00 (12 parts)
<b>COEUR COULANT AU CHOCOLAT</b>	3.50 (1 part)	-

## Tartes Salées

	3/4 parts	6/8 parts
 <b>RISOTTO CHAMPIGNON LARDON</b> Risotto, lardons, champignons, parmesan, persil plat.	13.00	20.50
<b>TOMATE CONFITE KEFTA</b> Tomates confites, viande de boeuf kefta, oignons.	14.00	21.50
<b>POULET COCO GINGEMBRE</b> Poulet au lait de coco, carottes, gingembre, citronnelle fraîche, noix de cajou. Légèrement pimenté.	14.00	21.50
<b>POTIRON LARDON</b> Potiron, lardons, raisins secs, graines de courge et Comté râpé.	14.00	22.00
 <b>WOK TOFU FUME</b> Carottes, poireaux, courgettes, poivrons rouges, soja, tofu fume, gingembre, oignons.	14.00	22.00
 <b>LEGUMES CRUMBLE</b> Chou vert frisé (kale), carottes, poireaux, panais, oignons rouges, mozzarella, pignons de pin, crumble de parmesan.	13.50	21.00
<h2>Quiches</h2>		
<b>COURGETTE SAUMON</b> Courgettes, saumons fumé et frais, moutarde belge, aneth.	14.50	23.00
 <b>CAROTTE CHEVRE</b> Carottes, pommes, fromage de chèvre, persil plat et curry	13.50	21.00
 <b>BRIE EPINARD</b> Epinards, brie, coulis de tomate.	13.50	21.00
<b>TOMATE CHEVRE LARDON</b> Tomates, fromage de chèvre, lardons, coriandre fraîche.	14.00	22.00
<b>LORRAINE</b> Lardons, jambon, emmental, mozzarella.	14.00	22.00
<b>TARTIFLETTE</b> Pommes de terre, fromage de Haute-Savoie, lardons sautés aux oignons et déglacés au vin blanc.	14.00	22.00
 <b>CHICON POIREAU</b> Chicons, poireaux, gorgonzola.	13.50	21.00

### Les tartes salées au format DUO

9.00/9.50

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

### Les tartes sucrées au format DUO

8.50

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Tarte fine aux fruits rouges.



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](http://www.tartes.be)