

LES TARTES

de
Française

Tartes Sucrées

4/5 parts 8/10 parts

TARTE CREME BRULEE Crème brûlée vanille, sucre cassonade caramélisé.	14.50	19.50
TARTE AUX CERISES Cerises, pâte briochée, sucre perlé.	11.50	16.00
FLAN VANILLE BRESILIENNE Flan, vanille, chantilly et notre délicieuse brésilienne maison.	14.00	18.50
TARTE NOIX DE PECAN Noix, amandes, noix de pécan, noisettes, corin de prunes (compote à base de pruneaux).	13.00	18.50
 CAKE CAROTTE NOIX Carottes râpées, noix, noix de coco, épices, glaçage citron.	-	17.50
FROMAGE BLANC SPECULOOS Fromage blanc, spéculoos.	14.00	19.50
FROMAGE BLANC FRAMBOISE Fromage blanc, spéculoos, purée de framboise.	14.50	20.50
CITRON MERINGUEE Crème de citron, meringue italienne. Surgelée en préparation *	14.00	18.50
FRUITS ROUGES MERINGUEE Crème fraîche, fruits rouges, meringue italienne, spéculoos. Surgelée en préparation *	15.00	20.50
LE MERVEILLEUX Meringue croustillante, crème fraîche, copeaux de chocolat noir.	16.50	23.50
MOELLEUX CHOCOLAT Chocolat noir moelleux.	13.50	18.50
 GOURMAND AU CHOCOLAT Chocolat noir intense.	13.50	18.00
  TARTE FINE AUX FRUITS ROUGES Pâte d'amandes (légèrement amère), groseilles rouges, framboises, myrtilles.	14.00	-
POMME CRUMBLE AMANDE Pommes, crumble aux amandes, cannelle.	14.50	19.50
PRUNE FIGUE Prunes et figues compotées, cerises, sucre de canne.	14.50	19.50
SUCRE POMME Pâte levée, sucre de canne, fines tranches de pommes.	10.00 (3/4 parts)	14.50 (6/8 parts)
SUCRE BRUN Pâte levée, cassonade de candi brune.	10.00 (3/4 parts)	14.50 (6/8 parts)
BROWNIE	13.00 (12 parts)	22.00 (24 parts)
TARTE TIRAMISU Mascarpone, génoise aux amandes, café, spéculoos, cacao.	14.50 (6 parts)	21.00 (12 parts)
COEUR COULANT AU CHOCOLAT	3.50 (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.	14.00	21.50
POULET COCO GINGEMBRE Poulet au lait de coco, carottes, gingembre, citronnelle fraîche, noix de cajou. Légèrement pimenté.	14.00	21.50
POTIRON LARDON Potiron, lardons, raisins secs, graines de courge et Comté râpé.	14.00	22.00
 WOK TOFU FUME Carottes, poireaux, courgettes, poivrons rouges, soja, tofu fume, gingembre, oignons.	14.00	22.00
 LEGUMES CRUMBLE Chou vert frisé (kale), carottes, poireaux, panais, oignons rouges, mozzarella, pignons de pin, crumble de Grana Padano.	13.50	21.00

Quiches

COURGETTE SAUMON Courgettes, saumons fumé et frais, moutarde belge, aneth.	14.50	23.00
 CAROTTE CHEVRE Carottes, pommes, fromage de chèvre, persil plat et curry	13.50	21.00
 BRIE EPINARD Epinards, brie, coulis de tomate.	13.50	21.00
TOMATE CHEVRE LARDON Tomates, fromage de chèvre, lardons, coriandre fraîche.	14.00	22.00
LORRAINE Lardons, jambon, emmental, mozzarella.	14.00	22.00
TARTIFLETTE Pommes de terre, fromage de Haute-Savoie, lardons sautés aux oignons et déglacés au vin blanc.	14.00	22.00
 CHICON POIREAU 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