

LES TARTES

de
Françoise


Tartes Sucrées

4/5 parts 8/10 parts

TARTE CREME BRULEE 14.50 19.50
Crème brûlée vanille, sucre cassonade caramélisé.

BANANE BRESILIENNE 15.00 21.00
Bananes, chantilly, brésilienne maison (noisettes caramélisées, noix de coco râpée).

RHUBARBE CRUMBLE A L'ORANGE 14.50 19.50
Rhubarbe, orange, gingembre, cannelle.

 **CAKE CAROTTE NOIX** - 17.50
Carottes râpées, noix, noix de coco, épices, glaçage citron.

FROMAGE BLANC SPECULOOS 14.00 19.50
Fromage blanc, spéculoos.

FROMAGE BLANC FRAMBOISE 14.50 20.50
Fromage blanc, spéculoos, purée de framboise.

CITRON MERINGUEE 14.00 18.50
Crème de citron, meringue italienne. Surgelée en préparation *

FRUITS ROUGES MERINGUEE 15.00 20.50
Crème fraîche, fruits rouges, meringue italienne, spéculoos. Surgelée en préparation *

LE MERVEILLEUX 16.50 23.50
Meringue croustillante, crème fraîche, copeaux de chocolat noir.

MOELLEUX CHOCOLAT 13.50 18.50
Chocolat noir moelleux.

 **GOURMAND AU CHOCOLAT** 13.50 18.00
Chocolat noir intense.

  **TARTE FINE AUX FRUITS ROUGES** 14.00 -
Pâte d'amandes (légèrement amère), groseilles rouges, framboises, myrtilles.

POMME CRUMBLE AMANDE 14.50 19.50
Pommes, crumble aux amandes, cannelle.

PRUNE FIGUE 14.50 19.50
Prunes et figues compotées, cerises, sucre de canne.

SUCRE POMME 10.00 14.50
Pâte levée, sucre de canne, fines tranches de pommes. (3/4 parts) (6/8 parts)

SUCRE BRUN 10.00 14.50
Pâte levée, cassonade de candi brune. (3/4 parts) (6/8 parts)

BROWNIE 13.00 22.00
(12 parts) (24 parts)

TARTE TIRAMISU 14.50 21.00
Mascarpone, génoise aux amandes, café, spéculoos, cacao. (6 parts) (12 parts)

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 3.50 -
(1 part)

Tartes Salées

3/4 parts 6/8 parts


 **RISOTTO CHAMPIGNON LARDON** 13.00 20.50
Risotto, lardons, champignons, parmesan, persil plat.


TOMATE CONFITE KEFTA 14.00 21.50
Tomates confites, viande de boeuf kefta, oignons.

POULET COCO GINGEMBRE 14.00 21.50
Poulet au lait de coco, carottes, gingembre, citronnelle fraîche, noix de cajou. Légèrement pimenté.

Quiches

COURGETTE SAUMON 14.50 23.00
Courgettes, saumons fumé et frais, moutarde belge, aneth.


 **TOMATE MOZZARELLA** 13.50 21.00
Tomates, mozzarella, basilic frais, scamorza (mozzarella fumée).

 **BRIE EPINARD** 13.50 21.00
Epinards, brie, coulis de tomate.

TOMATE CHEVRE LARDON 14.00 22.00
Tomates, fromage de chèvre, lardons, coriandre fraîche.

 **TOMATE CHEVRE** 13.50 21.00
Tomates, fromage de chèvre, coriandre fraîche.

LORRAINE 14.00 22.00
Lardons, jambon, emmental, mozzarella.

 **AUBERGINE BASILIC** 13.50 21.50
Aubergines, basilic frais, tomates confites, fromage de chèvre, pignons de pin.


 **EPINARD MENTHE FETA** 13.50 21.50
Epinards, menthe fraîche, feta (fromage de brebis), raisins secs, pignons de pin.


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, Tomate chèvre.

Les tartes sucrées au format DUO 8.50

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Tarte fine aux fruits rouges, Prune figue, 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