

LES TARTES

de
Françoise

Tartes Sucrées

4-5 parts 8-10 parts

TARTE CREME BRULEE 14.50 19.50

BANANE BRESILIENNE 15.00 21.00

RHUBARBE CRUMBLE A L'ORANGE 14.50 19.50

 CAKE CAROTTE NOIX - 17.50

FROMAGE BLANC SPECULOOS 14.00 19.50

FROMAGE BLANC FRAMBOISE 14.50 20.50

CITRON MERINGUEE * 14.00 18.50

FRUITS ROUGES MERINGUEE * 15.00 20.50

TROPEZIENNE 17.00 24.00

TARTE FINE AUX FRUITS 10.50 15.50
Pâte feuilletée (3-4 parts) (6 parts)

MOELLEUX CHOCOLAT 13.50 18.50

 GOURMAND AU CHOCOLAT 13.50 18.00

 TARTE SANS GLUTEN AUX FRUITS ROUGES 14.00 -

POMME CRUMBLE AMANDE 14.50 19.50

PRUNE FIGUE 14.50 19.50

 PAVLOVA FRAMBOISE LITCHI 16.50 23.50

TARTE AUX FRAISES 17.00 24.00

LE MERVEILLEUX 16.50 23.50
(6 parts) (12 parts)

SUCRE POMME 10.00 14.50
Pâte levée (3-4 parts) (6-8 parts)

SUCRE BRUN 10.00 14.50
Pâte levée (3-4 parts) (6-8 parts)

TARTE AUX FRAMBOISES 17.00 24.00

BROWNIE 13.00 22.00
(12 parts) (24 parts)

TARTE TIRAMISU 14.50 21.00
(6 parts) (12 parts)

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 3.50 -
(1 part)

TARTE TATIN - 19.50
Pâte feuilletée (6-8 parts)

Tartes Salées

3-4 parts 6-8 parts

 RISOTTO CHAMPIGNON LARDON 13.00 20.50

TOMATE CONFITE KEFTA 14.00 21.50

POULET COCO GINGEMBRE 14.00 21.50
Légèrement pimenté

 POLENTA AUX LEGUMES GRILLES 13.50 21.50
Légèrement pimenté

Quiches

COURGETTE SAUMON 14.50 23.00

 TOMATE MOZZARELLA 13.50 21.00

 BRIE EPINARD 13.50 21.00

TOMATE CHEVRE LARDON 14.00 22.00

 TOMATE CHEVRE 13.50 21.00

LORRAINE 14.00 22.00

 AUBERGINE BASILIC 13.50 21.50

 EPINARD MENTHE FETA 13.50 21.50

 RATATOUILLE FETA 12.50 19.50

 BROCOLI EPINARD TOMATE 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, Tomate chèvre.

Les tartes sucrées au format DUO 8.50

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Tarte aux fraises (+2€), Tarte sans gluten aux fruits rouges, Prune figue, Rhubarbe crumble à l'orange, Tarte aux framboises (+2€).

 végétarien

 sans gluten

 sans produits laitiers

* Surgelée en préparation 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

Toutes nos tartes et nos quiches sont préparées dans un atelier qui utilise tous les allergènes à l'exception du lupin et des crustacés.