

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 Pâte feuilletée	10.50 (3-4 parts)	15.50 (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 TATIN Pâte feuilletée	-	19.50 (6-8 parts)
LE MERVEILLEUX	16.50 (6 parts)	23.50 (12 parts)
SUCRE POMME Pâte levée	10.00 (3-4 parts)	14.50 (6-8 parts)
SUCRE BRUN Pâte levée	10.00 (3-4 parts)	14.50 (6-8 parts)
TARTE AUX FRAMBOISES	17.00	24.00
BROWNIE	13.00 (12 parts)	22.00 (24 parts)
TARTE TIRAMISU	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	13.00	20.50
TOMATE CONFITE KEFTA	14.00	21.50
POULET COCO GINGEMBRE Légèrement pimenté	14.00	21.50
 POLENTA AUX LEGUMES GRILLES Légèrement pimenté	13.50	21.50

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



végétarien



sans gluten



sans produits laitiers



sans oeufs

* 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.