

# LES TARTES

de  
Françoise

## Tartes Sucrées

4-5 parts 8-10 parts

TARTE TIRAMISU	15.50 (6 parts)	23.00 (12 parts)
BANANE BRESILIENNE	15.00	21.00
CARAMEL FRUITS SECS Pâte sablée	-	23.00
 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
POMME MANDARINE	14.50	19.50
 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
COEUR COULANT AU CHOCOLAT	3.50 (1 part)	-
 TARTE TATIN Pâte feuilletée	-	21.00 (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)
CHOCOLAT FEUILLETINE	-	21.00
BROWNIE	13.00 (12 parts)	22.00 (24 parts)
MANGUE PASSION COCO	15.00	21.00
 AMANDE CERISE PISTACHE	-	20.00 (6 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 Légèrement pimenté	14.00	21.50
 TATIN DE FENOUIL Pâte feuilletée	-	22.00 (6 parts)
POTIRON LARDON	14.00	22.00
 LEGUMES CRUMBLE	13.50	21.00

## Quiches

COURGETTE SAUMON	14.50	23.00
 CAROTTE CHEVRE	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
CANARD PERSIL TUBEREUX	14.50	23.00
 CHOU-FLEUR MOUTARDE CHEDDAR	12.50	19.50
SAUCISSE ITALIENNE FENOUIL	14.00	22.00

### 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, Carotte chèvre.

### Les tartes sucrées au format DUO

8.50

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Tarte sans gluten aux fruits rouges, Prune figue.



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](http://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.