



# GARDEN

ICE CAFÉ®

*La carte à toute heure*



**RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB**  
**SERVICE RESTAURATION NON-STOP**

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé - Photos non contractuelles.

# Le temps des Cocktails

<p><b>AMERICANO*</b> SPÉCIAL DE LA MAISON Martini blanc 4cl et rouge 4cl, campari 4cl, gin Bombay 2cl</p> <p><b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka Eristoff 3cl, liqueur de café 2cl, Espresso, sucre de canne</p> <p><b>MOSCOW MULE</b> Vodka Eristoff 4cl, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe</p> <p><b>DAIQUIRI PASSION</b> 4 cl de Rhum Bacardi, coulis fruit de la passion, jus de citron vert, limonade</p> <p><b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche, jus de Cramberry, jus d'ananas</p>	    	<p><b>PINA COLADA*</b> Rhum Bacardi 4cl, crème de coco, jus d'ananas</p> <p><b>PORNSTAR MARTINI</b> Vodka Eristoff 4 cl mélange subtil de jus fruits de la passion et touche de vanille</p> <p><b>CAIPIRINHA*</b> Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre de canne</p> <p><b>OLD FASHIONED</b> Bourbon Buffalo Trace 4 cl, sucre, 1 trait de Bitter, Perrier, tranche orange</p> <p><b>MAI TAI</b> Rhum Bacardi blanc et brun, Sirop d'orgeat, jus de citron jus de cerises amarena</p>	    	<p>17cl <b>9,90€</b></p>
---	---	--	--	--------------------------

## Le Club Spritz

17cl **9,90€**

**SPRITZ SAINT GERMAIN**  
Liqueur St-Germain 4cl,  
Prosecco, Perrier, citron

**LIMOCINI SPRITZ**  
Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier,  
tranche citron

**SPRITZ\***  
**THE ORIGINAL APEROL**  
Aperol 6cl, Prosecco,  
Perrier, tranche d'orange

**SPRITZ FRAMBOISE**  
Aperol 6 cl, Purée de framboise, Prosecco,  
Perrier, tranche orange



## L'OFFRE Happy Hour

de 17h30 à 20h

Coupe de champagne Mercier,  
Cocktail signalés\*, Mocktails = 6,90€  
Heineken et Affligem pinte 50 cl  
au prix du demi 25 cl

\*Offre non cumulable avec d'autres offres en cours

## Mocktails

30cl **8,90€**

Sans alcool



**VIRGIN SPRITZ**  
Venezio Spritz orange, Perrier,  
tranche d'orange

**VIRGIN MULE**  
Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

**PUNCH PARADIS**  
Mélange subtil de fruits exotiques, une  
touche de vanille et sirop grenadine

**VIRGIN PORNSTAR**  
Mélange subtil de jus fruits de la passion  
et touche de vanille

**VIRGIN MOJITO**  
Sirop de mojito mint, Perrier, sucre de  
canne, feuilles de menthe, citron vert

**VIRGIN MOJITO FRUITY**  
Sirop mojito, citron vert, sucre de canne,  
Perrier, feuilles de menthe  
Parfum aux choix :  
- Framboise  
- Fraise  
- Fruit de la passion  
- Pêche

**VIRGIN TIKI**  
Mélange subtil de fruits exotiques,  
lait de coco, touche de vanille

**VIRGIN COLADA**  
Crème de coco, jus d'ananas

**PINK GARDEN**  
Jus de pêche, jus de Cranberry,  
jus d'ananas et coulis de fraise



## Le Club Mojito

17cl **9,90€**

**MOJITO**  
**THE ORIGINAL BACARDI**  
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe,  
sucre de canne, Perrier, citron vert

**MOJITO FRUITY**  
Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de  
canne, Perrier, feuilles de menthe  
Parfum aux choix :  
- Framboise  
- Fraise  
- Fruits de la passion  
- Pêche

**DESPEJITO**  
Rhum Bacardi, bière Desperados,  
sucre de canne, feuilles de menthe,  
citron vert

**MOJITO ROYAL**  
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe,  
sucre de canne, Prosecco, citron vert

## Le Club Gin Cocktails

17cl **9,90€**

**GIN FIZZ**  
Gin Bombay 4cl, jus de citron,  
sucre canne, tonic

**LONDON MULE**  
Gin Bombay 4cl, citron vert,  
sucre de canne, ginger-beer

**PINK HIBISCUS**  
Gin Bombay 4cl, tonic hibiscus,  
purée fraise, feuilles de menthe

**SO LITCHI**  
Gin bombay 4cl,  
jus de litchi, ginger-beer,  
citron vert



# Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,80€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl 	4,50€
Rosé, rouge ou blanc	
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl	5,30€
Cassis, mûre, framboise, pêche	
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl	12,50€
Cassis, mûre, framboise, pêche	

# Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
<b>HEINEKEN 5.0°</b> Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,50€	5,60€	7,90€
<b>AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8°</b> Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,70€	5,90€	8,20€
<b>AFFLIGEM 6.8°</b> Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,70€	5,90€	8,20€

**AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON : CUVÉE DE PRINTEMPS - CUVÉE DE NOËL**



# Assiettes à Partager

## PINSA ROMANA à partager

Née dans la Rome Antique, la pinsa est l'ancêtre de la pizza

- BASE TOMATÉ : anchois, buratta, grana padano, roquette, olives	15,80€
- BASE CRÈME DE TRUFFE : jambon à la truffe d'été, grana padano, roquette	18,50€

## BURRATA 120g

Tomate et pistou	10,90€
------------------	--------

## NACHOS et GUACAMOLE

à partager	10,90€
------------	--------

## ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES

à partager	17,50€
------------	--------

## ASSIETTE A PARTAGER au choix :

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE	15,80€
ou	
- BEIGNETS DE CALAMARS	
ou	
- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS 	

## ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 22,50€

Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette

# Les Bières Bouteilles



<b>DESPERADOS 5.9° - 33CL</b> Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,90€
--	-------

<b>LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL</b> IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,30€
---	-------

<b>HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° - 33CL</b> Bière 0,0% d'alcool, ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté	4,30€
---	-------

<b>MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33CL</b> Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches	7,30€
---	-------

<b>MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL</b> Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,30€
---	-------

# Côté Boisson

## Cave à Whiskies

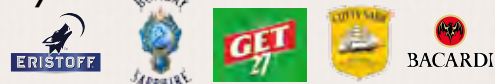
	4cl
Johnnie Walker Black label	10,50€
Jacks Daniel's	10,50€
Buffalo trace Bourbon	10,50€
Ardbeg 10 ans	12,80€
Glenmorangie the original 10 ans	12,80€
Whistle Pig 10 ans	12,80€

## Cave à Rhums

	4cl
Eminente Ambar Claro 3 ans	9,50€
Eminente Reserva 7 ans	13,50€
Eminente Hors d'âge Gran Reserva 10 ans	20,50€

## Alcools & Liqueurs

	4cl	70cl
Gin, Vodka, Rhum	8,20€	89,00€
Tequila, Get 27, Cutty Sark		



## Cave à Cognac

	4cl
HENNESSY "VS"	14,50€
HENNESSY "XO"	31,00€

## Jus & Nectars



**Jus de fruits 25cl 4,50€**  
Orange, ananas, abricot,  
pamplemousse, pomme,  
ACE, tomate, fraise, litchi

**Fruits pressés 15cl 6,50€**  
Orange ou citron

## Les Sodas



**Diabolo 25cl 4,10€**  
**Sirop à l'eau 3,90€**

**Perrier 33cl 4,50€**

**Coca-cola 33cl 4,50€**  
Classic, Sans sucre ou Cherry

**Orangina, Oasis, 25cl 4,50€**  
Schweppes (Tonic, Agrumes)

**Fuze Tea, Fanta, 25cl 4,50€**  
Sprite

## Surprenants Frappés



**Café frappé 25cl 5,30€**  
by Richard Café

**Thé vert 33cl 4,90€**  
menthe glacé Maison  
Parfum au choix :  
framboise - fruit de la passion  
fraise - pêche

**Citronnade Maison 33cl 4,50€**  
Classique  
Parfum au choix :  
framboise - fruits de la passion  
fraise - pêche

## Les eaux Minérales

VITTEL ou SAN PELLEGRINO



50cl  
4,90€

1 Litre  
5,90€



# Pause Café Frappés Surprenants



<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	5,30€
<b>THÉ VERT FRAPPÉ</b> Vert menthe, ou Framboise ou Fraise, ou Fruits de la passion	4,90€
<b>FRAPPÉLLATÉ</b> Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€
<b>ICE STEAMER</b> Saveur au choix - Lait frappé aromatisé + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€

Saveur  
aux choix + 0,80€

Vanille - Caramel  
Cookies - Noisette

## Les Spécialités du Barista



<b>CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS</b> avec son dôme de chantilly	5,50€
<b>LE CAPPUCCINO</b> L'ambassadeur du café italien recouvert d'une onctueuse mousse de lait + Saveur au choix	4,90€ 0,80€
<b>LE LATTE MACCHIATO</b> Mélange d'expresso et de lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€ 0,80€
<b>STEAMER</b> Lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	4,90€ 0,80€ 0,80€

### CLASSIQUES AUTHENTIQUES

Café expresso	2,10€
Double Espresso	4,20€
Café latté	4,60€
Chocolat chaud	4,60€
Infusion Verveine, verveine menthe, tilleul, camomille	4,50€

### THÉS DU MONDE

Thé Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	4,50€
Thé parfumé Vanille caramel, Fruits rouges	4,50€
Thé vert Sencha, Jasmin, Menthe, Aux Agrumes	4,50€
Thé blanc Rose Litchi	4,50€
Thé Vert Menthe fraîche à la marocaine	4,90€

## Formules Petit Déj'



<b>MATIN TONIC</b> Expresso, jus d'orange, viennoiserie	6,80€
<b>LE CONTINENTAL</b> Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	11,50€
<b>LE PETIT DEJ' GARDEN</b> Boisson chaude, jus d'orange, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	12,50€
<b>LE BRUNCH GARDEN</b> Boisson chaude, jus d'orange, croissant, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, granola aux fruits de saison tartine, beurre et confiture	19,50€

# L'assiette Apéro



## PINSA ROMANA "à Partager"

*Née dans la Rome Antique, la pinsa est l'ancêtre de la pizza*

- BASE TOMATÉ : 15,80€  
anchois, buratta, grana padano, roquette, olives
- BASE CRÈME DE TRUFFE : 18,50€  
jambon à la truffe d'été, grana padano, roquette

**BURRATA 120g** 10,90€  
Tomate et pistou

**NACHOS et GUACAMAOLE** 10,90€  
à partager

**ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES** 17,50€  
à partager

**ASSIETTE A PARTAGER au choix :** 15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE
- ou
- BEIGNETS DE CALAMARS
- ou
- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS

**ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager** 22,50€  
Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette

# Le club Salades

**SALADE NICOISE "façon Garden"** 16,50€  
Thon mi-cuit, tomates, haricots verts, anchois, poivrons, oignons rouges, oeuf dur, olives

**SALADE ESTIVALE** 18,50€  
Burrata 120g, pistou, jambon Serrano, melon, pastèque, tomates

**CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL** 15,60€  
Brick de chèvre croustillant au miel, jambon Serrano, tomates

**CROUSTI CHICKEN CAESAR** 15,60€  
Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomates, croûtons, œuf

**SALADE THAI CREVETTES** 19,80€  
Queues de crevettes décortiquées, sauce Thai, légumes croquants, cacahuètes et sésame torréfiés, oignons frits, herbes (avec coriandre)



# Le club Poke

## POKE HAWAI

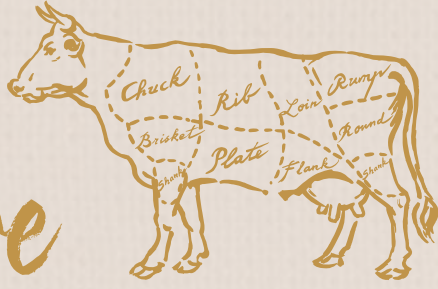
Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, mangue, herbes, graines et sauce du chef

- SAUMON 17,50€
- CREVETTES 18,80€
- THON 17,50€

**POKE VEGGIE FALAFEL** 14,50€   
Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef



# Côté Terre



RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

PAILLARD DE POULET (160g) sauce citron confit 15,50€  
et linguini

PAILLARD DE POULET (160g) crème de truffe 19,80€  
sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et linguini

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA 18,30€  
(200g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

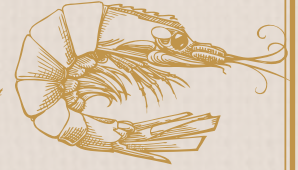
TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 21,90€  
émincé mi-cuit "sauce tigre" légumes croquants et riz Basmati parfumé

TARTARE DE BOEUF (180g) Frites et salade 17,80€  
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru  
+ sup poêlé 1,00€

BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ÉCHALOTES 18,70€  
Frites et salade

Sauce au choix : Béarnaise, Blue cheese,  
Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre

# Côté Mer



TATAKI DE THON 21,50€  
Thon "mi-cuit" au sésame,  
légumes croquants et riz Basmati

TARTARE DE SAUMON 21,50€  
façon "Garden" frites et salade verte

TARTARE DE THON 20,50€  
à l'Asiatique et riz Basmati parfumé

QUEUE DE GAMBAS SAUTEES 22,50€  
Linguini, sauce crème tomate et grana padano

# Le club Pasta

SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 4€

LINGUINI CREME DE TRUFFE ET PROSCIUTTO 19,80€  
Linguini avec sauce et jambon à la truffe d'été  
(Tuber Aestivum) et Grana Padano

LINGUINI PESTO 13,50€  
Sauce PESTO "Verde" tomate

LINGUINI AL SALMON 16,80€  
Saumon, sauce crème de ciboulette citron

# Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN + sup Bacon 1,00€  
Steak haché (150g), moutarde et ketchup, cheddar,  
oignons rouge et frits, tomate, salade 15,90€

LE ROYAL SMASH 19,80€  
Double steak haché Smash (2x75 g), sauce à la crème de truffe  
d'été, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade

LE SMASH + sup Bacon 1,00€ 16,90€  
Double steak haché Smash (2x75g), moutarde et ketchup, cheddar,  
oignons rouge et frits, tomate, salade

TUNA BURGER 16,90€  
Thon frais "mi-cuit" légumes croquants, oignon frit et rouge,  
sauce citron confit et sauce soja

LE MONTAGNARD 16,90€  
Steak haché (150g), bacon grillé, reblochon, sauce blue cheese,  
oignons frits, tomate, salade

LE CRISPY CHICKEN 15,40€  
Filet de poulet pané (120g), bacon grillé, sauce curry, cheddar,  
oignons frits, tomate, salade

# Tous les jours



# Suggestions du Chef

à découvrir sur  
notre tableau  
ou auprès de  
votre serveur.

# Notre Cave



## Cave à Champagne

	coupe 10cl	bouteille 75cl
Moët et Chandon Brut impérial	12,50€	85,00€
Mercier Brut	10,50€	75,00€
Veuve Cliquot Carte Jaune		95,00€

## Notre cuvée bio Vin Biologique

Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc"

Vin blanc sec "Chardonnay IGP Pays d'oc"

Vin rosé "IGP Var rosé"

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€

## Vins Rouges

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"

Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"

Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"

Brouilly AOP "Château de Corcelles"

Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"

Saint Estèphe "Château Rocher Coutelin"

Saint Joseph, vin de Vienne

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,30 €	16,50 €	23,50 €
5,60 €		24,50 €
5,90 €		29,50 €
5,80 €	17,30 €	28,00 €
6,20 €		32,50 €
8,10 €		46,00 €
		36,00 €
7,50 €		39,00 €

## Vins Blancs

Pouilly fumé AOC "Les Clairières"

Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli

Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"

Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"

Petit Chablis AOC "Olivier Savary"

Sancerre AOP "Les Broux"

7,50€		43,00 €
5,90€		29,50 €
6,80€		33,50 €
6,80€		33,50 €
	21,00 €	39,00 €
7,20€		38,50 €

## Vins Rosés

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"

"Studio by Miraval" Méditerranée IGP

5,80€	17,50 €	25,80 €
7,40€		41,00 €
7,30€		39,50 €



# Menu privilège



## Autour d'un plat

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DOUCEUR

29,50€

## Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

35,90€

## Entrées

CROUSTILLANT DE CHÈVRE  
au miel

TARTARE SAUMON  
"façon Garden"

## Plats

PAILLARD DE POULET (160g)  
Crème de truffe  
sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum)  
et linguini

TIGRE QUI PLEURE  
Pièce Boeuf (160g) émincé mi-cuit  
et "sauce tigre", riz Basmati

TATAKI DE THON  
Thon "mi-cuit" au sésame,  
légumes croquants et riz Basmati

## Douceurs

PAVLOVA  
Aux fruits rouges

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"  
Glace et coulis de caramel beurre salé

CRÈME BRULÉE  
à la vanille Bourbon

VERRINE GLACE  
Fraise Melba ou "Chocolat liégeois"

## Menu enfant

Valable uniquement pour Enfant de moins de 10 ans.

12,90€



CHICKEN FILET (120g)  
+ Frites ou pâtes

ou

STEAK HACHÉ (150g)  
+ Frites ou pâtes

ou

BEIGNETS  
DE CALAMARS  
+ Frites ou pâtes

GLACE 2 BOULES  
ou  
CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON  
Soft au choix



# Le temps des Gourmandises

## Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat	8,50€
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€
ESPRESSO MARTINI Vodka "ERISTOFF" 3cl, liqueur de café 2cl, Espresso, sucre de canne	9,90€

## Délices Pâtisseries



TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
PAVLOVA aux fruits rouges	9,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE Chocolat chaud et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT au cœur fondant et sa crème anglaise	9,50€
BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" Glace et coulis de caramel beurre salé	9,50€

## Crêpes Party



SUCRE	4,10€
NUTELLA	5,80€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,80€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,50€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
BOUNTY Glace Lait de Coco, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,90€
CRÊPE FLAMBEE au GRAND MARNIER	8,90€

L'OFFRE DE

*l'après  
midi  
de 15h à 18h*

UNE BOISSON  
CHAUDE OFFERTE

POUR UNE PÂTISSERIE  
ACHETÉE



# Le temps des Plaisirs glacés

Par Didier Barral, Artisan glacier

## Palette de 3 Boules

7,50€

PARFUMS AU CHOIX

### Sorbets

Fraise Senga, Citron vert, Framboise, Ananas,  
Chocolat noir, Fruit de la passion impérial

### Crèmes glacées

Vanille Madagascar, Café expresso Guatemala, Rocher,  
Caramel beurre salé, Oréo, Lait de Coco

## Coupes Classiques

8,90€



### FRAISE MELBA

Sorbet fraise senga, glace vanille Madagascar, fraises, coulis de  
fruits rouges, crème fouettée

### CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café expresso Guatemala, un trait de café expresso,  
crème fouettée

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée

### DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

L'OFFRE DE  
l'après-midi  
de 15h à 18h

MATHIEU  
TEISSEIRE  
Fondéur en 2010

UN THÉ VERT GLACÉ  
"Framboise" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

## Garden's Créations

9,90€



### GARDEN TUTTIFRUTTI

Sorbet ananas, framboise, fraise, fruits de saison,  
coulis de fruits rouges, crème fouettée

### GARDEN OREO

Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud,  
crème fouettée

### FRAMBOISINE

Sorbet framboise, framboise, coulis de fruits  
rouges, crème fouettée

### GARDEN CARAMEL

Glace caramel beurre salé et vanille Madagascar,  
coulis caramel beurre salé, crème fouettée

### GARDEN NUTELLA

Glace vanille Madagascar et rocher,  
Nutella, noisettes, crème fouettée

### GARDEN BOUNTY

Glace lait de coco, coulis chocolat,  
noix de coco râpée, crème fouettée

Scannez-moi



et activez  
votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

[www.gardenicecafe.com](http://www.gardenicecafe.com)