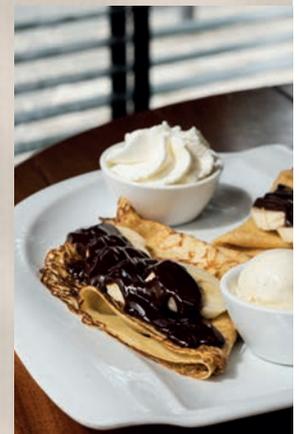




# GARDEN

ICE CAFÉ®

*La carte à toute heure*



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

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé.

# Le temps des Cocktails

## MAI TAI

Rhum Bacardi blanc et brun, Sirop d'orgeat, jus de citron jus de cerises amarena



BACARDI

## TEQUILA SUNRISE\*

Téquila Camino 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine



## MOSCOW MULE

Vodka Eristoff 4cl, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe



## DAIQUIRI PASSION

4 cl de Rhum Bacardi, coulis fruit de la passion, jus de citron vert, limonade



BACARDI

## SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche, jus de Cramberry, jus d'ananas



## PINA COLADA\*

Rhum Bacardi 4cl, crème de coco, jus d'ananas



BACARDI

## SPRITZ SAINT GERMAIN

Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, citron



## CAIPIRINHA\*

Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre en poudre



## SPRITZ\*

THE ORIGINAL APEROL Apérol 6cl, Prosecco, Perrier, tranche d'orange



## CUTTY GINGER

Whisky Cutty Sark Original 4cl, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne



17cl

9,50€

## Mocktails



Sans alcool 30cl 8,50€

## VIRGIN MULE

Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

## PUNCH PARADIS

Mélange subtil de fruits exotiques, une touche de vanille et coulis passion

## VIRGIN SPRITZ

Venezio Spritz orange, Perrier, tranche d'orange

## VIRGIN MOJITO

Sirop de mojito mint, Perrier, feuilles de menthe, citron vert

## VIRGIN MOJITO FRUITY

Sirop mojito, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe

### Parfum aux choix :

- Framboise
- Fruit de la passion
- Litchi

## VIRGIN TIKI

Mélange subtil de fruits exotiques, lait de coco, touche de vanille

## VIRGIN COLADA

Lait de coco, jus d'ananas et touche de vanille

## PINK GARDEN

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

**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

## Le Club Mojito



BACARDI

17cl

9,50€

### MOJITO\*

#### THE ORIGINAL BACARDI

Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert

### MOJITO FRUITY

Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe

#### Parfum aux choix :

- Framboise
- Fruits de la passion
- Litchi

### DESPEJITO

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

## Le Club Gin Cocktails

17cl

9,50€

### 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



## Prosecco et Champagne

12cl

10,50€

### LIMOCINI SPRITZ

Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier, tranche citron

### MA CHERIE

Champagne, cerise amarena, amaretto

### MARTINI ROYALE

Martini Bianco 4cl, Prosecco et citron vert

### MOJITO ROYALE

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

# Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,70€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl 	4,30€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	5,30€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	11,50€

# Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
<b>HEINEKEN 5.0°</b> Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,30€	5,40€	7,60€
<b>AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8°</b> Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,50€	5,70€	7,80€
<b>AFFLIGEM 6.8°</b> Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,50€	5,70€	7,80€

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



# Assiettes à Partager

<b>CAMEMBERT RÔTI "au Miel et Noisette"</b> à partager +9€ Supplément charcuterie	10,50€
<b>ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES</b> à partager	16,50€
<b>ASSIETTE A PARTAGER au choix :</b> - CROUSTILLANTS DE CREVETTE ou - ONIONS RINGS ou - BEIGNETS DE CALAMARS	15,80€
<b>ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager</b> Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie, croustillant de crevette	22,50€
<b>ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager</b> Radis, tomate, concombre, avocat, falafels, houmous, pain pita, guacamole 	16,50€
<b>HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS à partager</b> 	15,80€
<b>ASSIETTE GYOZA "poulet" à partager</b>	13,650€

# les Bières Bouteilles



<b>DESPERADOS 5.9° - 33CL</b> Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,80€
<b>LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL</b> IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,10€
<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	7,10€
<b>MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL</b> Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,10€

# Côte Boisson

## Alcools & Liqueurs

Gin, Vodka, Rhum 4cl 70cl  
8,20€ 89,00€

Tequila, Get 27,  
Cutty Sark



## Cave à WHISKIES

Single Malt 4cl 12,80€  
Gragganmore 12 ans, Oban 14 ans,  
Knockando Season 12 ans, Knockando  
Slow Matured 18 ans, Dalwhinnie 15 ans,  
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans,  
Cardhu 12 ans

Single Barrel 4cl 10,50€  
Jack Daniel's

## Cave à RHUMS

Captain Morgan 4cl 8,70€  
Zacapa 23 12,00€  
Zacapa XO 19,50€

## Cave à COGNAC

HENNESSY "VS" 4cl 13,50€  
HENNESSY "XO" 29,00€

## Jus & Nectars



Jus de fruits 25cl 4,30€  
Orange, ananas, abricot,  
pamplemousse, pomme,  
ACE, tomate,  
fraise, litchi

Fruits pressés 15cl 6,10€  
Orange ou citron

## Les sodas



Diabolo 25cl 3,90€  
Sirop à l'eau, limonade

Perrier 33cl 4,30€

Coca-cola 33cl 4,30€  
Classic, Sans sucre ou Cherry

Orangina, Oasis, 25cl  
Schweppes (Tonic, Agrumes) 4,30€

Fuze Tea, Fanta, 25cl  
Sprite, Tropic 4,30€

## Surprenants frappés



Café frappé 25cl 5,10€  
by Richard Café

Thé vert 33cl 4,90€  
menthe glacé Maison

Parfum au choix :  
framboise - fruit de la passion - fraise

Citronnade Maison 33cl 4,30€  
Classique

Parfum au choix : 4,90€  
framboise - fruits de la passion - fraise



# Pause Café

## Frappés Surprenants

<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	5,10€
<b>THÉ VERT FRAPPÉ</b> Vert menthe, ou Framboise - 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	5,10€ 0,80€
<b>ICE STEAMER</b> Saveur au choix - Lait frappé aromatisé + Dôme de chantilly	4,90€ 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	5,30€
<b>LE CAPPUCCINO</b> L'ambassadeur du café italien recouvert d'une onctueuse mousse de lait + Saveur au choix	4,80€ 0,80€
<b>LE LATTE MACCHIATO</b> Mélange d'expresso et de lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	5,10€ 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	2,00€
Double Espresso	4,00€
Café latté	4,40€
Chocolat chaud	4,40€
<b>Infusion</b> Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, menthe, camomille	4,40€

### THÉS DU MONDE

<b>Thé</b> Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	4,40€
<b>Thé parfumé</b> Vanille, caramel, Fruits rouges	4,40€
<b>Thé vert</b> Sencha, Jasmin, Menthe, Tsarine	4,40€
<b>Thé blanc</b> Rose Litchi	4,40€
<b>Thé Vert</b> Menthe fraîche à la marocaine	4,90€

## Formule Petit Déj'



<b>MATIN TONIC</b> Expresso, jus d'orange, viennoiserie	6,50€
<b>LE CONTINENTAL</b> Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	10,50€
<b>LE PETIT DEJ' GARDEN</b> Boisson chaude, jus d'orange, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	11,50€
<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	19,00€



## Le club Poke

### POKE HAWAII

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

- SAUMON 17,50€
- CREVETTES 18,80€
- GYOZA 15,90€

### VEGGIE FALAFEL BOWL 14,90€

Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef



## L'assiette Apéro

CAMEMBERT RÔTI "au Miel et Noisette"  
à partager + 9€ Supplément charcuterie 10,50€

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES  
à partager 16,50€

ASSIETTE A PARTAGER au choix : 15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE

ou

- ONIONS RINGS

ou

- BEIGNETS DE CALAMARS

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

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

ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager  16,50€

Avocat, concombre, houmous, falafel, tomate, radis, pain pita sauce taziki et guacamole

HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS  à partager 15,80€

ASSIETTE GYOZA "poulet" à partager 13,60€

## Les eaux minérales

VITTEL ou SAN PELLEGRINO

50cl  
4,90€

1 Litre  
5,90€



## Le club Salades

SALADE THAÏ GAMBAS 18,80€

Gambas marinées décortiquées, croustillant de crevette, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes torrifiées, oignons frits, herbes

COUNTRY SIDE 15,80€

Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, onions rings, concombre

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 15,50€

Brick de chèvre crouillante au miel, éventail de jambon Serrano



CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,50€

Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf

L'ARDENNAISE 15,90€

Boudin blanc de Rethel, lardons, pomme de terre, oignons, œuf poché, tomate

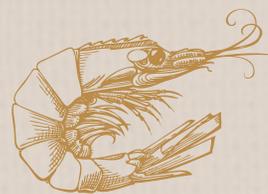


## Côte Terre

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

<b>LINGUINI PROSCIUTTO</b> Julienne de jambon blanc et linguinis à la crème de cèpes et Grana Padano	<b>14,80€</b>
<b>ESCALOPE DE POULET (170g)</b> et ses linguinis au choix : - à la crème tout simplement : - à la crème de cèpes :	<b>16,80€</b> <b>18,80€</b>
<b>ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g)</b> Frites et salade, Sauce au choix	<b>17,80€</b>
<b>TIGRE QUI PLEURE</b> Pièce Bœuf (160g) émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati	<b>21,90€</b>
<b>AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA</b> (200g) frites et sauce moutarde à l'ancienne	<b>17,40€</b>
<b>TARTARE DE BŒUF (180g)</b> préparé par nos soins + sup poêlé	<b>17,80€</b> <b>1,00€</b>
<b>Sauce au choix</b> : Béarnaise, Crème de cèpes, Blue cheese, Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre	

## Côte Mer



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

<b>PAVÉ DE SAUMON</b> sauce beurre blanc et riz Basmati	<b>21,80€</b>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Façon "Garden" frites et salade verte	<b>21,50€</b>
<b>BEIGNETS DE CALAMARS</b> frites et salade verte	<b>15,20€</b>
<b>LINGUINI AL SALMON</b> Saumon, sauce crème de ciboulette citron	<b>16,40€</b>
<b>POËLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES</b> Persillade et riz basmati	<b>21,50€</b>

## Le club Burger



**SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€**

<b>AMERICAN GARDEN BURGER</b> Steak haché (150g), moutarde et ketchup, pickles, cheddar, tomate, oignons frits, salade	<b>15,90€</b>
<b>FRENCH BURGER</b> Steak haché (150g), Foie gras poêlé, sauce cèpes, cheddar, tomate, oignons frits, salade	<b>20,50€</b>
<b>CROUSTI BACON</b> Steak haché (150g), sauce burger, oignons frits et bacon grillé, cheddar, tomate, salade	<b>16,90€</b>
<b>MONTAGNARD BURGER</b> Steak haché (150g), reblochon, oignons frits et bacon grillé, sauce blue cheese, tomate, salade	<b>16,90€</b>
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> Filet de poulet pané (120g), sauce curry, cheddar, oignons frits et bacon grillé, tomate, salade	<b>15,40€</b>
<b>AVOCADO CHICKEN BURGER</b> Filet de poulet pané (120g), avocat, sauce salsa, cheddar, oignons frits, tomate salade	<b>16,80€</b>

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	11,00€	82,00€
Mercier Brut	9,90€	69,00€
Veuve Cliquot Carte Jaune		89,00€

## 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
Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc"	4,30€	7,10€	13,40€
Vin blanc sec "Chardonnay IGP Pays d'oc"	4,30€	7,10€	13,40€
Vin rosé "IGP Var rosé"	4,30€	7,10€	13,40€

## 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

Mercurey AOC "Domaine Michel Juillot"

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,10 €	15,50 €	24,00 €
Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"	5,30 €		25,00 €
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina	5,70 €		28,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"	5,60 €	16,50 €	27,00 €
Brouilly AOP "Château de Corcelles"	5,90 €		31,00 €
Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"	7,70 €		44,00 €
Saint Estèphe "Château Rocher Coutelin"			35,00 €
Saint Joseph, vin de Vienne	6,50 €		35,00 €
Mercurey AOC "Domaine Michel Juillot"			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"

Gewurztraminer AOC "Vendanges tardives"

Sancerre AOP "Les Broux"

Pouilly fumé AOC "Les Clairières"	6,50 €		39,00 €
Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli	5,70 €		28,00 €
Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"	6,50 €		32,80 €
Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"	6,30 €		33,00 €
Petit Chablis AOC "Olivier Savary"		19,00 €	33,00 €
Gewurztraminer AOC "Vendanges tardives"	9,90 €	Btle 50 cl	45,00 €
Sancerre AOP "Les Broux"	6,90 €		37,00 €

## Vins Rosés

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"

"Studio by Miraval" Méditerranée IGP

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"	5,60 €	16,50 €	24,80 €
Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"	7,10 €		39,00 €
"Studio by Miraval" Méditerranée IGP	7,00 €		38,00 €

# Menu privilège



*Autour d'un plat*

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DOUCEUR

**29,50€**

*Complet*

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

**34,90€**

## Entrées

CROUSTILLANT DE CHÈVRE au miel

---

TARTARE DE SAUMON

façon Garden

## Plats

PAVÉ DE SAUMON

Sauce beurre blanc et riz Basmati

---

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES

Persillade et riz Basmati

---

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g)

Frites et salade, sauce au choix

## Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF

Cœur fondant et sa crème anglaise

---

TARTE FINE AUX POMMES

Glace vanille et caramel beurre salé

---

TIRAMISU DU CHEF en verrine

---

VERRINE GLACE "After Eight"

VERRINE GLACE "Dame Blanche"

VERRINE GLACE "Chocolat liégeois"

## Menu enfant

Valable uniquement pour Enfant de moins de 10 ans.

**12,90€**



CHICKEN FILET (120g)

+ Frites

ou

STEAK HACHÉ (150g)

+ Frites

ou

BEIGNETS  
DE CALAMARS

+ Frites

GLACE 2 BOULES

ou

CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON

Soft au choix



# Le temps des *Gourmandises*

## *Conclusions Savoureuses*

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
TIRAMISU "DU CHEF" EN VERRINE	9,00€
ANANAS FRAIS "TOUT SIMPLEMENT" et sa fondue chocolat	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

## *Délices Pâtisseries*

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
BABA GEANT "IVRE DE RHUM" et sa crème fouettée	10,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHAUD et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF 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	5,30€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,30€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,30€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, 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, Menthe-chocolat

## Coupes Classiques



8,90€

### 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

### BANANA SPLIT

Glace vanille Madagascar, sorbet chocolat noir et  
fraise Senga, banane, chocolat chaud, crème fouettée

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

MATHIEU  
TEISSEIRE  
Fondé en 1920

UN THÉ VERT GLACÉE  
"fruits de la passion" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

## Garden's Créations

9,90€



### GARDEN OREO

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

### GARDEN "DETOX"

Sorbet citron vert, ananas, framboise,  
fruit de la passion, et ananas frais

### GARDEN CAMEL

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 EXOTIQUE

Sorbet Fruit de la passion impérial et Ananas,  
fruits exotiques, coulis exotique, crème fouettée

### AFTER EIGHT

Glace menthe chocolat, sorbet chocolat,  
chocolat chaud, crème fouettée

*Scanner-moi*



**et activez  
votre carte de fidélité**

*« Club Privilège »*

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

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