



Glaces Maison

Xavier Castillan - Glacier fabricant



Fabriquées sur place au lait du Trièves

Le Chef Xavier Castillan établit ses recettes en privilégiant une majorité de produits frais et naturels.

PARFUMS DES GLACES

Banane - Banana

Café arabica - Arabica coffee

Caramel fleur de sel - Salted Caramel

Chartreuse verte - Green Chartreuse (alcohol)

Chocolat noir aux éclats de chocolat - Dark chocolate

Cookie dough - Cookie dough

Fleur de lait - Milk

Génépi - Génépi (alcohol)

Marron de l'Ardèche - Chestnut of Ardèche

Menthe aux éclats de chocolat - Mint chocolate

Noix du Dauphiné - Walnuts from Dauphiné

Noix de pécan caramélisées - Caramelized pecan nuts

Pistache torréfiées - Pistacchio

Praliné du Piémont - Praline

Pâte à tartiner marbrée - Marbled chocolate spread

Régisse Antésite - Licorice

Rhum raisin - Rum raisin (alcohol)

Spéculos - Speculoos

Thé vert Matcha - Green tea Matcha

Thé Earl Grey - Earl Gray tea

Vanille de Madagascar - Madagascar vanilla

Yaourt - Yoghurt

PARFUMS DES SORBETS

Abricot - Apricot

Agrumes fleur de cactus gingembre

Citrus fruits, barbery fig, ginger

Ananas - Pineapple

Cassis fruits des bois - Blackcurrant

Citron - Lemon

Citron basilic - Lemon basil

Figue - Fig

Fraise - Strawberry

Framboise - Raspberry

Mandarine - Tangerine

Mangue - Mango

Melon - Melon

Mojito - Mojito (alcohol)

Noix de coco - Coconut

Passion - Passion Fruit

Pêche - Peach

Poire William - William pear

Retrouvez quelques parfums en pot de 500 ml en vente
à emporter, une formule qui fait durer le plaisir !

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 parfum au choix 4,90 €

2 parfums au choix 6,50 €

3 parfums au choix 7,90 €

4 parfums au choix 8,90 €

Sauce ou coulis ou alcool 2,00 €

supplement for sauce or alcohol

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly au choix
All our cups are served with or without your choice of chantilly

Une carte des allergènes est à votre disposition - An allergen menu is available

COUPES COMPOSEES

Trois boules de glaces ou sorbets, coulis ou fruits, chantilly, biscuit

Ardéchoise 10,20 €

Glace fleur de lait, 2 boules glace marron de l'Ardèche, crème de marron, chantilly

Banana split 10,50 €

Glace banane, glace chocolat, sorbet fraise, coulis de chocolat, banane, chantilly

Bounty Cup 10,50 €

Sorbet 2 boules noix de coco, glace chocolat, coulis de chocolat, noix de coco râpée, chantilly

Café liégeois 9,90 €

Glace 2 boules café, glace vanille, arrosé de café chaud, chantilly

Campagnard 10,40 €

Sorbet abricot, pêche, poire, fruits frais, coulis de framboise, chantilly

Chocolat liégeois 9,90 €

Glace 2 boules chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Cookie marbrée 10,50 €

Glace cookie dough, pâte à tartiner, fleur de lait, coulis de chocolat, brisures de cookie, chantilly

Croquante 10,20 €

Glace caramel fleur de sel, praliné, noix, coulis de caramel, éclat de noisettes, chantilly

Dame blanche 9,90 €

Glace 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Délice d'agrumes 9,90 €

Sorbet agrumes fleur de cactus gingembre, citron, mandarine, fruits frais, chantilly

Exotique 9,90 €

Sorbet ananas, mangue, passion, fruits frais, chantilly

Fraise melba 10,40 €

Sorbet fraise, glace 2 boules fleur de lait, fraises fraîches, coulis de fruits, chantilly

Grenobloise 10,40 €

Glace noix, chartreuse, génépi, coulis de caramel, fruits secs du Dauphiné, chantilly

Meringue glacée 10,40 €

Glace 2 boules fleurs de lait, noix de pécan, brisures de meringue, coulis de chocolat, chantilly

Provençale 9,80 €

Sorbet figues, melon, abricot, fruits frais, chantilly

Spéculos 9,80 €

Glace 2 boules spéculos, caramel fleur de sel, coulis de caramel, chantilly

COUPES ALCOOLISEES

Antillaise 10,90 €

Glace 2 boules rhum raisin, sorbet noix de coco, coco rapée, alcool rhum

Colonel 9,90 €

sorbet 2 boules citron, alcool vodka

Herbelon 11,90 €

Glace chartreuse, praliné, pistache, chocolat, coulis de chocolat, alcool chartreuse
(supplément + 4 € au menu)

William's 9,90 €

Sorbet 2 boules poire, alcool de poire

Mojito 9,90 €

Sorbet 2 boules mojito, alcool rhum

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COUPE EN TÊTE A TÊTE

Pour 2 personnes, 7 boules de sorbets ou glaces, coulis, fruits, chantilly, biscuit.
(supplément + 4 €/ pers au menu)

Amour 21,00 €

Sorbet abricot, figue, passion, pêche, poire, ananas, melon,
coulis de fruit rouges, fruits frais, chantilly

Gourmande 21,00 €

Glaces chocolat noir, praliné, noix, cookie dough, caramel fleur de sel, noix de pécan,
fleur de lait, coulis de caramel, noix, chantilly

Toutes nos coupes sont servies avec ou sans chantilly au choix

All our cups are served with or without your choice of chantilly

MILKSHAKES

Milkshake fraise 7,50 €

Sorbet fraise, lait, chantilly, décor

Milkshake fleur de lait 7,50 €

Glace fleur de lait, lait, chantilly, décor

Milkshake chocolat 7,50 €

Glace chocolat noir, lait, chantilly, décor

Milkshake framboise 7,50 €

Sorbet framboise, lait, chantilly, décor

Milkshake banane 7,50 €

Glace banane, lait, chantilly, décor

GAUFRES - Waffles

Gaufre confiture maison au choix	6,50 €
waffles with home made jam	
Gaufre pâte à tartiner maison	7,00 €
waffles with home made chocolate spread	
Gaufre Chantilly	6,50 €
waffles with chantilly	
Gaufre au sucre glace	5,60 €
waffles with sugar	
Gaufre crème de marron de l'Ardèche	7,00 €
Chestnut cream waffle from Ardèche	

NOS DESSERTS - Pastries

Dessert du moment	Voir ardoise
pastries of the moment	
Crème brûlée du moment	8,10 €
crème brûlée of the moment	
Royal au chocolat croustillant	9,30 €
Dacquoise, mousse au chocolat, croustillant feuillantine, glaçage chocolat	
chocolate cake	
Profiteroles au chocolat	9,30 €
Chocolate profiteroles	
Tarte aux noix du Dauphiné caramélisées	8,90 €
canded walnuts from Dauphiné pie	
Café, infusion ou thé gourmand	10,50 €
accompagné de gourmandises maison	
coffee or tea with home made pastries	
Chartreuse gourmande (supplément + 5.50 € au menu)	14,50 €
accompagné de gourmandises maison	
a glass of chartreuse with home made pastries	
(supplement for menu 5.50 €)	
Champagne gourmand (supplément + 9 € au menu)	17,00 €
accompagné de gourmandises maison	
a glass of champagne with home made pastries	
(supplement for menu 9 €)	

Boissons chaudes - Hot drink

Café Honduras BIO 100% arabica, arôme cacao, doux et velouté en bouche

Expresso	2,20 €
Noisette	2,40 €
Café allongé grande tasse	2,60 €
Double expresso grande tasse	3,90 €
Café crème grande tasse	4,20 €
Cappuccino mousse de lait	4,90 €
Café viennois chantilly	5,40 €
Café frappé, sirop de vanille	5,20 €
Décaféiné	2,20 €
Chocolat chaud ou froid	5,00 €
Chocolat viennois chantilly	5,50 €
Lait chaud grande tasse	3,10 €
Green chaud chocolat, chartreuse verte	8,90 €
Irish coffee, café, whisky, Chantilly	8,70 €

Notre sélection de Thés - Our Tea selection

Demandez notre carte de thés, infusions, rooibos & matcha

Thé sélection	4,50 €
Infusion sélection	4,50 €
Matcha Latté	5,50 €
Thé glacé sélection	5,40 €
Matcha glacé	5,60 €

Vous avez apprécié notre sélection de Thés, infusions & matcha, retrouvez les en vente sur place ou sur notre boutique en ligne «Maisoncastillan.SHOP»

Digestifs - Alcohol 4 cl

Chartreuse Verte ou Jaune ou MOF	7,00 €
Shot de Chartreuse jaune ou verte ou génépi	4,00 €
Chartreuse VEP verte, VEP jaune	14,00 €
Génépi ou Gentiane	6,90 €
Eau de vie Poire ou Framboise ou Mirabelle	5,90 €
Vulson eau de vie de seigle DHG du Trièves (style de vodka)	9,00 €
Liqueur Verveine ou Sureau ou Abricot ou fraises des bois	5,60 €
Liqueur Disaronno	5,90 €
Crème de Rhum original	6,30 €
Get 27 ou Get 31	4,90 €
Calvados Père Magloire fine VS	6,20 €
Grand Marnier ou Cointreau	5,90 €
Vieil Armagnac Sempé VSOP	6,30 €
Cognac vieille réserve XO Bio Decroix	9,00 €
Cognac VS Jules Gautret	6,20 €
Whisky Les Moissons Single Malt Orge DHG du Trièves	12,80 €
Whisky Les Moissons Single Rye Seigle DHG du Trièves	12,80 €
Vodka botanique bison	6,60 €
Rhum Xo kong haakon royal HA RIIE Saint Thomas	13,80 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa	5,90 €
Rhum Esclavo 12 ans	7,90 €
Rhum Arrangés Breiz'île	6,40 €

Coco-Vanille ou Caramel-Vanille ou Passion-Ananas ou Ananas-Orange-Café