

L'après-midi à Albigny...



Douceurs servies à l'assiette

Le Cappuccino	12 €
Cake café, crémeux café, mousse tiramisu, glaçage gourmand	
Le cheese cake	8 €
Biscuit, crème cheese cake, confit au gré de la saison	
Le carot cake	8 €
Cake carotte, cannelle et <u>noix de pécan</u>	

Petites gourmandises

Cake Marbré (Chocolat, vanille)	3 €
Cookie - Saveur du moment...	4 €
Chocolat noir, <u>noix de pécan</u>	
Chocolat blanc, <u>macadamia</u>	
Cannelle, raisin, avoine	
Croq'moi de saison - Financier au gré des saisons	3,5 €
Madeleine	
Biscuit nostalgie saveur	1,5 €
Le BB de Savoie - Spécialité savoyarde, gâteau léger, à base de blancs d'œufs battus en neige	3,5 €

Nos desserts du "Placard"

Mousse au Chocolat - Chocolat Guanaja 70 %	7 €
Panna Cota de Saison - Crème Panna et coulis maison de saison	7 €
Douceur de Fruit - Biscuit, confit de fruit, mousse...	7 €
Crème Brûlée - Vanille de Tahiti	8 €
Salade de Fruits Frais de Saison	6,5 €

Coup de frais



Nos glaces & sorbets sont préparés par P&G.

Fabrication artisanale, sans additifs, ni conservateurs.

L'appellation : " **SORBETS PLEIN FRUIT** " implique :

Teneur minimale : 45% pour les fruits usuels, 20% pour les fruits acides et à saveur forte (dgccrf-juin 2020).

Glaces, Sorbets, composez vos accords...



1 boule

3,9 €



2 boules

6,5 €



3 boules

8 €



**Suplément
Chantilly**

1,5 €

Glace aux œufs

Lait demi-écrémé bio, jaunes d'œufs, crème, lait écrémé en poudre, sucre.

* Vanille de Tahiti

Crèmes glacées

Lait demi-écrémé bio, crème, lait écrémé en poudre, sucre.

* Chocolat Cœur de Guanaja

* Paliné-Noisette

* Pistache

Sorbets plein fruit

Purée de fruit, eau & sucre.

* Citron jaune

* Mangue-Passion

* Noix de coco

* Framboise

* Fraise

Boissons chaudes



Le café

Ristretto	2 €	Café noisette	2,3 €
Espresso	2 €	Café au lait	3 €
Café allongé	2 €	Cappuccino	4,5 €
Double espresso	3,8 €	Latte Macchiato	5 €
		Espresso Macchiato	3 €

2 grands noms pour le thé

Thé Dammann 5 €

Thé vert

Thé vert Menthe

Thé Roibos

Thé noir Earl Grey

Thé noir Ceylan

Thé Noir Fruits rouge

Thé ChrisTine DaTTner 12 €

Thé "Madame" infusé en théière x2 pers

Maldives

Thé vert et noir aux notes de fruits exotiques, papaye et fruits rouges.

Fleurs Bleues

Thé noir bergamote et fleurs de bleuets.

Rives du Saint-Laurent

Thé blanc aux notes de grenade, airelles, sureau et fruits.

Infusions

Verveine 5 €

Camomille 5 €

Notre grand chocolat chaud 5,5 €

Une texture nappante et fluide.

Lait entier, crème fraîche entière (35 % MG)
pour la douceur et l'onctuosité.

Chocolat noir 70 à 75 %, au profil fruité
ou boisé, choisi pour sa complexité
aromatique, jamais agressive.

Cacao en poudre non sucré, une touche
de sucre et une pincée de fleur de sel
pour révéler le cacao.



Salaison de la Maison BAUD

**Fromagerie, crèmerie des marchés,
Alain MICHEL**

Légumes de saison

Planche Trio 24 €
charcuterie, fromages & légumes

Planche Duo 14 €
Charcuterie/légumes
ou
Fromages/légumes

Qui croque le croq' 14 €
Pain de mie PAN & GATÔ, béchamel, jambon blanc, fromage râpé,
et le goût du mystère...

La frite maison a l'assiette 6 €
■ Frites & sel de Guérande
■ Frites & persillade - ail frais, ail confit, persil, piment d'Espelette, sel gris

Tartinades & pains 10 €
Tapenades maison & assortiment de pains PAN & GATÔ

Panozzo - peu manquer à l'appel pour cause de succès ! 12 €
Garni avec une base coulis de tomates, artichauts, tomates confites,
oignons rouges, champignons de Paris, mesclun, huile d'olive



... avec alcool

Bridget Juice - Gentiane maison, citron, pétillant	8 €
Apéritif De TOI à MOI - Kir, rosé passion, pétillant	6 €
Coupe de Champagne "Devaux Grande Réserve"	12 €
Coupe de Crémant de Savoie « Cuvée Marétès »	7 €
Kir - cassis, pêche, mûre, framboise	4 €
Kir au Crémant	6 €
Kir Royal	8 €
Martini - blanc ou rouge	5 €
Porto Andersen - blanc ou rouge	7 €
Ricard	3 €
Suze	6 €
Whisky Grant	7 €
Gin Tonic	9 €
Bière pression "Stella Artois" — 25 cl	5 €
Bière pression — 50 cl	7 €
Bière bouteille "Mont Blanc Blanche" — 33 cl	8 €

...sans alcool

Evian — Eau plate		Bière sans alcool	6 €
Bouteille 1 L	6 €	« Heineken 0° » — 33 cl	
Bouteille 50 cl	4 €		
Bonneval — Eau pétillante		Verre de vin sans alcool	5 €
Bouteille 75 cl	5 €	« Divin » blanc ou rouge	
Bouteille 33 cl	3,8 €		

FRAIS & FAITS MAISON

Jus de fruit(s) 5 €

Citron Gingembre

Mangue/Passion

De saison

Fraise Basilic
Abricot Romarin

Coca-Cola — 33 cl 5 €
Coca-Cola 0 — 33 cl 5 €

Ice Tea — 33 cl 5 €

Limonade Pschitt — 25 cl 4 €

Schweppes Tonic 33 cl 5 €

Sirop 3,5 €
grenadine, pêche, menthe,
citron, orgeat, passion.



Nos cocktails avec alcool

12 €

Cocktail De TOI à MOI - Ma madeleine de Proust...

Folle passion - Vodka, passion, grenadine

Mojito - Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Spritz - Prosecco et amer italien, eau gazeuse

Piña Colada - Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Nos mocktails sans alcool

9 €

Virgin Mojito

Rhum sans Alcool (possible sans), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Virgin Piña Colada

Rhum sans Alcool (possible sans), crème de coco et jus d'ananas

Cocktail du soleil

Jus d'ananas, jus exotique , citron vert, grenadine