



# Le fromage, les desserts et les boissons de la Tartine

## Le fromage et les desserts maison

<b>Assiette de fromages</b>	5.50 €	<b>Dessert gourmand</b>	8.00 €
		Assortiment de petits desserts.	
<b>Fondant au chocolat</b>	6.50 €	<b>Café gourmand</b>	9.50 €
Servi au choix avec une boule de glace ou de la chantilly.		Assortiment de petits desserts + café ou thé.	
<b>Pavlova</b>	6.50 €	<b>Desserts glacés</b>	
Meringue, chantilly, framboises et amandes.			
<b>Coupe Ardéchoise</b>	6.50 €	<b>Glaces</b>	La boule 2.00 €
Fromage blanc, crème de marrons et chantilly.		Glace : Vanille, chocolat au lait, fraise ...	
		Sorbet : Citron, Framboise, Orange ...	
<b>Dessert du chef</b>	6.50 €	<b>Le Spritz glacé</b>	7.50 €
Dessert du jour réalisé par le chef selon son inspiration.		Sorbet orange et citron, Apérol et Clairette.	

## Les Boissons froides

<b>Apéritifs alcoolisés</b>	3.50 €	<b>Boissons non alcoolisées</b>	
SPRITZ CLAIRETTE ( <i>Apérol et Clairette</i> )		SPRITZETTE	3.50 €
APERITIF MAISON ( <i>Crème de framboise et Clairette brute</i> )		<i>Jus de pommes, Vals et Palermo</i>	
KIR, PASTIS, PORTO, MARTINI, SUZE		SODA servi au verre de 33 cl	2.00 €
BIERE « LA MULE » blonde, blanche ou ambrée		<i>Coca-Cola, Fanta orange, Ice-tea, Oasis tropical</i>	
BIERE PELFORTH brune ou blonde		JUS DE FRUITS servi au verre de 25 cl	3.00 €
APEROL ( <i>Apéritif à base d'écorces d'oranges</i> )		<i>Tomate, Pomme BIO, Orange, Abricot</i>	
<b>Digestifs</b>	5.50 €	SIROP servi au verre de 33 cl	1.50 €
WHISKY, POIRE, COGNAC, ARMAGNAC, VODKA		<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Citron ...</i>	
		EAU MINERALE plate ou gazeuse bouteille de 75 cl	4.00 €

## Les Boissons chaudes

<b>Café ou décaféiné</b>	1.50 €	<b>Thé ou infusion</b>	2.50 €
--------------------------	--------	------------------------	--------