



PAVLOVAS
par Joël Maier
LA SALLE À MANGER



COFFEE
SHOP

BRUNCH



Mercredi au Vendredi - Privatisations
Dimanche et Samedi - 11H à 19H

Instagram : @pavlovasjoelmaier



COFFEE SHOP

SAMEDI ET DIMANCHE À PARTIR DE 14H30



LES PAVLOVAS

7,9€

FRAMBOISE - LITCHI - VANILLE

Meringue moelleuse, compotée de framboise et litchi, framboises, crème onctueuse à la vanille gousse. **Coulis de framboise**

ANANAS RÔTI - COCO - VANILLE

Meringue moelleuse, compotée d'ananas rôti, crème onctueuse coco et vanille, crémeux de coco. **Coulis d'ananas**

CARAMEL - POMMES VERTES - SPÉCULOS

Meringue moelleuse, compotée de pomme verte, crème onctueuse au caramel et spéculos, spéculos doré. **Coulis de spéculos**

CHOCOLAT - FRAMBOISE - PRALINES ROSES

Meringue moelleuse au chocolat noir, compotée de framboises, coulant de pralines roses, crème onctueuse au chocolat. **Coulis de framboise**

PAVLOVAS DES ROIS (du 6 au 28/01)



100% PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Meringue moelleuse dorée, crème légère et onctueuse au praliné amandes/noisettes, praliné coulant.

PRALINÉ - CLÉMENTINE DE CORSE

Meringue moelleuse dorée, compotée de clémentine de Corse, crème légère et onctueuse au praliné amandes/noisettes, praliné coulant.

Toutes nos Pavlovas sont fabriquées à L'ATELIER, notre boutique au
1, rue de l'Ancienne Préfecture. Là où tout a commencé !



LES GLACES



1 BOULE - 3.5€



2 BOULES - 6€



3 BOULES - 8€

GLACES

VANILLE
CHOCOLAT
PRALINÉ
CHÂTAIGNE
CAMEL SALÉ
FRAISE AVEC MORCEAUX

SORBETS*

FRAMBOISE
FIGUE
POIRE
CITRON JAUNE PRESSÉ.

*nos sorbets contiennent au minimum **54% de fruits frais.**

2 toppings au choix (+2.5€) :

Chantilly végétale vanille, Meringue, Fruits à coques, Coulis

PETIT AFFOGATO 5€

GLACE VANILLE, ESPRESSO
GLACE CAMEL SALÉ, ESPRESSO
GLACE PRALINÉ, ESPRESSO

GRAND AFFOGATO 7€

GLACE VANILLE, DOUBLE ESPRESSO
GLACE CAMEL SALÉ, DOUBLE ESPRESSO
GLACE PRALINÉ, DOUBLE ESPRESSO



LE SAVIEZ VOUS ?

L'affogato est un dessert traditionnel italien !



LES BOISSONS



BOISSONS FROIDES

Evian (50 cl)	4€
Badoit (50 cl)	4€
Orange pressée	5€
Citron pressé	5€
Limonade	4€
Coca Cola ou Zéro	4.5€
Jus de Fruits	3.5€



SMOOTHIES

Fraise, mûre, framboise	7€
Carotte, mangue, orange, citron	7€
Fraise, banane	7€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€
Espresso noisette	2.5€
Double Espresso	3€
Double Espresso Noisette	3.5€
Double Espresso Viennois	5€
Chocolat Viennois *	5€
Chocolat Chaud *	5€
Grand Cappuccino *	5€
Latte Macchiato *	6€
Latte Macchiato Chocolat *	6€
Latte Macchiato Matcha *	6€
Latte Macchiato Caramel/Pain d'épices *	6€

* Possible avec lait d'avoine (+0,5€)



THÉS & INFUSIONS *

Version chaude

THE VERT : Citron vert-gingembre, Menthe, Jasmin	4.5€
THE NOIR : Assam, Chocolat-amande-poire	4.5€
INFUSIONS : Des Monts du Forez, Cerise sauvage, Verveine-menthe	4.5€

* Tous nos thés et infusions proviennent de la FABRIKATHE, entreprise locale du 42 (Pouilly-les-Nonains) 

BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE



LE GRAND BRUNCH D'ANNA

29€

UNE BOISSON CHAUDE

Au choix : Espresso, Café allongé, Thé citron gingembre,
Thé Fraise Rhubarbe ou Chocolat chaud

Boisson chaude à la carte (+2€)



UN JUS DE FRUITS AU CHOIX



UN PANIER GARNI

Brioche à la praline rose de la Maison Pralus, mini viennoiserie et
pain beurre confiture et pâte à tartiner amandes-noisettes maison



L'ASSIETTE BRUNCH CLASSIQUE

En ce moment : Pavlova salée avocat-sésame-citron vert, Arancini aux St
Jacques, Tartelette carotte-œuf poché-crème aux truffes, Velouté d'oignons
croûtons-fromage, Brochette d'ananas rôti aux épices douces

OU

L'ASSIETTE BRUNCH VÉGÉTARIENNE

En ce moment : Pavlova salée avocat-sésame-citron vert, Arancini aux
lentilles/shitaké, Tartelette carotte-œuf poché-crème aux truffes, Velouté
d'oignons croûtons-fromage, Brochette d'ananas rôti aux épices douces



PAVLOVA DU MOMENT

OU

ASSORTIMENT DE FROMAGES

En supplément (+4€)

