

Spritz des Paradiso

8.50€

- APÉROL • Prosecco - eau pétillante
- CAMPARI • Prosecco - eau pétillante
- LIMONCELLO • Prosecco - eau pétillante
- CRODINO • Prosecco - eau pétillante
- LAMBRUSCO • Prosecco - sirop de fraise - eau pétillante
- ICE CREAM • Sorbet citron - Prosecco - eau pétillante
- ROSATO PEACH • Vin rosé - sirop de pêche - Prosecco - eau pétillante

JUS DE FRUITS

GRANINI 25CL **4.00€**
Orange, ananas, tomate, pomme, abricot, mangue

Eaux

LISBETH 50CL **3.50€**
légère, pétillante, plate

LISBETH 100CL **5.50€**
légère, pétillante, plate

Supplément 0.50€ : sirop, rondelle de citron

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO **2.40€**

CAFÉ EXPRESSO CRÈME **2.80€**

CAFÉ DOUBLE EXPRESSO **4.50€**

CAFÉ DOUBLE EXPRESSO CRÈME **5.20€**

CAFÉ DÉCAFÉINÉ **2.70€**

CAFÉ DOUBLE DÉCAFÉINÉ **4.90€**

THÉ **2.50€**

CHOCOLAT CHAUD "MAISON" **4.00€**

CHOCOLAT VIENNOIS "MAISON" **4.50€**

CAPPUCCINO VIENNOIS **4.50€**

GROG **3.50€**

Alcools

LIMONCELLO - AMARETTO - GRAPPA - CALVADOS - EAUX DE VIE D'ALSACE - 4 CL **6.90€**
COGNAC - RHUM - WHISKY - BAILEY'S - GIN - GET 27 - VODKA - MALIBU

Cocktails

(20/25 cl.)

COCKTAILS SANS ALCOOL

7.90€

- CARIBBEAN SUN
Tourbillon exotique au jus d'orange - parfums mangue et fruit de la passion - papaye et kiwi
- COCONUT KING*
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème - saveur coco
- PARADISE DREAM
Jus d'ananas - cascade de saveurs fraîches à la framboise - grenadine et pêche blanche

COCKTAILS AVEC ALCOOL

9.50€

- PINA COLADA*
à base de rhum - jus d'ananas - crème et parfum coco
 - SEX ON THE BEACH
à base de vodka - jus d'orange - jus d'ananas - parfums fruit de la passion - papaye - pêche et melon
 - SWIMMING POOL*
à base de rhum - jus d'ananas - saveurs curaçao et pina colada
- *ALLERGÈNES : PROTÉINES DE LAIT

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (VOIR NOTRE PROPOSITION) **6.90€**

AMER, PICON, CYNAR BIÈRE 25CL **4.50€**

RICARD 2CL **3.50€**

MARTINI, PORTO, SUZE, CAMPARI 4CL **4.50€**

BLANC CASSIS 12CL **3.50€**

COUPE DE CRÉMANT 10CL **5.50€**

KIR CRÉMANT 10CL **6.50€**

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP À L'EAU (VERRE) 25CL **2.00€**

LIMONADE (VERRE) 25CL **2.20€**

DIABOLO, RADEAU (VERRE) 25CL **2.50€**

MISS TONIC (BOUTEILLE) 33CL **3.50€**

SCHWEPPES AGRUM (BOUTEILLE) 25CL **4.00€**

LINESS ORANGE (BOUTEILLE) 33CL **3.50€**

THÉ GLACÉ LISBETH (BOUTEILLE) 33CL **3.50€**

ELSASS COLA (BOUTEILLE) 33CL **3.50€**

ELSASS COLA ZÉRO (BOUTEILLE) 33CL **3.50€**

COCA COLA (BOUTEILLE) 33CL **4.00€**

Bières

BIÈRE PRESSION PAULANER 25CL **3.50€**

BIÈRE PRESSION SPÉCIALE (VOIR NOTRE PROPOSITION) 25CL **4.00€**

DESPERADOS (BOUTEILLE) 33CL **5.00€**

PANACHÉ, MONACO, BIÈRE + SIROP 25CL **4.00€**

DESSERTS INDIVIDUELS

NOUGAT GLACÉ
Crème glacée nougat de Montélimar - éclats de pistaches hachées - amandes effilées et grillées - brisures de nougat - chantilly **7.90€**

FONDANT AU CHOCOLAT
avec une boule de crème glacée stracciatella - chantilly **7.90€**

TARTE TATIN (SERVIE TIÈDE)
avec une boule de crème glacée confiture de lait **7.90€**

VERRINE GLACÉE AU MASCARPONE
avec crème au mascarpone - génoise nature imbibée de sirop de café - poudre de cacao noir **7.90€**

CRÈME BRÛLÉE GLACÉE MAISON **7.90€**

CAFÉ GOURMAND
Café et 3 bouchées sucrées - voir suggestion **7.90€**

MILKSHAKES parfum au choix - voir nos glaces **7.90€**

AFFOGATO
Crème glacée vanille - chantilly - poudre de chocolat - café chaud **5.00€**

AFFOGATO CORRETTO (contient de l'alcool)
Crème glacée vanille - chantilly - poudre de chocolat - amaretto - café chaud **7.50€**

Et si vous goûtiez à l'Italie ?

COUPE DE PROSECCO **5.00€**

CRODINO (BOUTEILLE) **4.90€**

CHINOTTO (BOUTEILLE) **5.50€**

ARRANCIATTA (BOUTEILLE) **5.50€**

BIÈRE PORETTI (BOUTEILLE) **4.00€**

TOUS LES SPRITZ **8.50€**

AFFOGATO **5.00€**
Crème glacée vanille - chantilly - poudre de chocolat - café chaud

AFFOGATO CORRETTO (contient de l'alcool) **7.50€**
Crème glacée vanille - chantilly - poudre de chocolat - amaretto - café chaud

Petits plats à toutes heures !

Merci de demander nos propositions

OÙ DÉGUSTER LES GLACES ALBA ?

PIZZERIAS PARADISO

Vieux-Thann : Route de Mulhouse / 03 89 37 73 43
Wittenheim : Route de Soultz / 03 89 52 72 97
Bessoncourt : Zone commerciale Auchan / 03 84 27 55 54

RESTAURANT HUG

Mulhouse : Rue du Sauvage / 03 89 45 33 86
et dans tous "les bons" restaurants de la région

OÙ ACHETER LES GLACES ALBA ?

Magasin de vente particuliers et professionnels
Vieux-Thann : Route de Mulhouse / 03 89 37 09 28

www.alba-glaces.fr



Paradiso

VIEUX-THANN • WITTENHEIM • BESSONCOURT

www.paradiso-pizzeria.fr

COUPES ARROSÉES

(Contient de l'alcool)
8.90€

COUPE MARÉCHAL
Citron - marc de gewurztraminer

COUPE SERGENT
Framboise - eau de vie de framboise

COUPE COLONEL
Citron - vodka

COUPE CAPORAL
Fruits de la passion - gin

COUPE ADJUDANT
Citron - grappa

COUPE SOUS-OFFICIER
Lait d'amande - amaretto

COUPE AMIRAL
Rhum raisins - rhum

COUPE CARABINIERI
Yoghourt - limoncello

COUPE SULTAN
Thé vert à la menthe - Get 27

CAFÉS ARROSÉS

(Contient de l'alcool)
9.50€

CAFÉ ECOSSAIS
Whisky - café chaud - chantilly

CAFÉ LORRAIN
Mirabelle - café chaud - chantilly

CAFÉ ALSACIEN
Quetsche - café chaud - chantilly

SOUPIR DE MADAME
Cointreau - café chaud - chantilly

La glazette

DES GOURMANDS

Un peu d'histoire

Une saga familiale haute en couleurs



Avant de prendre le prénom de mamie Alba, les glaces, créées en 1927, portaient le nom du grand-père, Luigi Moro.

Alba a tout juste quinze ans lorsqu'elle arrive d'Italie avec son frère au début des années 20. C'était un autre temps, celui où l'on peut tout quitter puisque l'on n'a rien. Pour tout commencer...

D'Alba, leur grand-mère, Mathieu et François se souviennent d'une maîtresse femme. « Elle était infatigable et le travail était pour elle une seconde nature. Lorsque nous étions enfants et que nous la croisions, elle nous trouvait aussitôt une tâche à accomplir au jardin ou à la production ! » Ensemble ils se remémorent ces journées entières à éplucher melons, bananes et kiwis dans le garage. « Quand 500 kg de fruits nous étaient livrés, il n'y avait pas de temps à perdre. On s'y mettait tous ! »

Alba (qui signifie Blanche ou Aurore en italien) a eu une vie difficile. Outre le déracinement de son pays, elle a eu une vie semée de peines. Elle a perdu trois époux et une de ses filles. On peut supposer que travailler sans relâche l'a aidé à tenir debout.

Ce petit bout de femme, partie de si loin dans le dénouement le plus complet, va vivre 98 ans et être décorée de l'ordre du mérite national. Elle doit sans aucun doute sa réussite à son tempérament qui, selon Mathieu, est transmis non seulement en héritage mais aussi à leurs produits glacés, encore aujourd'hui.

Les glaces Alba (qui ne s'appelaient pas encore ainsi à l'époque) ont été créées par Luigi Moro et son épouse Alba, immigrés de la région du Frioul. Il est glacier et lui apprend tout ce qu'il sait avant de disparaître accidentellement.

C'est alors qu'Alba prend les commandes de la petite affaire créée en 1927 à Thann dans le Haut-Rhin. Elle donne alors un premier élan déterminant à son affaire et transmet les valeurs familiales qu'elle ancrera dans les cœurs pour les générations à venir.

Ce sont Tino et Valerio, ses fils, qui l'aident à développer l'entreprise et, à bord d'une escouade de fourgonnettes et de camionnettes aux couleurs vives, ils font la tournée des villages et des villes du Sud-Alsace, s'annonçant à l'aide d'une musique qui, très vite, aura le don en été, de faire courir les enfants gourmands. En hiver ce sont les marrons chauds et les emplois dans d'autres entreprises qui les occupent quotidiennement.

La petite entreprise multiplie les camions à glace jusqu'à en avoir treize. Ils sillonnent les quartiers de Thann, la vallée, le bassin potassique de Mulhouse. Mais treize camions en centre ville qui stationnent pour faire le plein de glaces, cela commence à poser problème. La famille acquiert en 1972 quatre hectares à la périphérie de la ville, au lieu désormais surnommé "Carrefour Alba".

C'est en 1974 que, devant le succès grandissant, ils décident de donner une seconde impulsion fondamentale en construisant un outil de production à la taille de leur ambition sur le nouveau terrain acquis à Vieux-Thann. Ils élargissent la famille aux principaux collaborateurs, les intégrant naturellement pour vivre une histoire commune. Tout au long des années 80, ils créent et reprennent plusieurs pizzerias et restaurants, se développant de manière impressionnante.

C'est au tournant des années 90 qu'avec la démocratisation des congélateurs, il a fallu « remettre son ouvrage sur le métier ». C'est alors que la 3e génération (François à la production et son cousin Mathieu à la commercialisation) décide de se tourner vers les « métiers de bouche » avec pour objectif de devenir les fournisseurs attirés des restaurants, traiteurs et pâtisseries des environs.

François à la fabrication et Mathieu au commerce, avec l'aide de fidèles et précieux collaborateurs tels que Vincent, Nicolas, Delphine, (tous présents à leurs côtés depuis plus de 20 ans) sont fiers d'avoir réussi à développer la société à travers, quasi exclusivement, le canal unique des métiers de bouche. Outre le magasin d'usine, les glaces Alba sont uniquement vendues par les restaurateurs, traiteurs, pâtisseries boulangers. En continuant à travailler de manière artisanale, l'entreprise a multiplié par seize leur production entre 1991 et 2023.

Alba serait fière de voir que ses enfants, petits-enfants et arrière-petit-fils sont toujours attachés à son affaire et à cette région, l'Alsace, qui est désormais la leur.

Quel beau métier : créateur de glaces !



Nini, l'épouse de Tino et mère de Mathieu devant le stand historique de la place Joffre à Thann.

Alba et ses fils : Tino et Valerio. Ils prendront le tête de l'entreprise familiale en 1973, avant de le céder eux-mêmes définitivement à leurs fils Mathieu et François en 2003.

Des glaces régionales et responsables !

Aux commandes de l'unité de production, François fait merveille. La bonne humeur qui règne ici et l'entente manifeste entre les deux cousins, associés depuis vingt ans, est une recette imparable.

François est un homme discret et laisse à Mathieu le soin de représenter leur entreprise. Celui-ci nous confie: "Nos glaces ont du tempérament, comme nous..."

Nous travaillons avec des produits de premier choix, essentiellement avec de vrais fruits et non des arômes. Nous aimons que nos glaces aient une personnalité. Et puisque, en plus de leurs origines italiennes, ils sont à présent solidement et viscéralement attachés à l'Alsace, François et Mathieu travaillent avec un maximum de sociétés alsaciennes tant pour la fourniture de leurs matières premières que pour les partenariats qu'ils ont établis, depuis de longues années. Vous trouverez donc dans la gamme des glaces Alba, des produits typiquement alsaciens (les crèmes glacées Berawecka, Breclala ou Pain d'épices) des sorbets élaborés à partir de pulpes de fruits réalisées par l'entreprise Beyer de Pfstätten (ananas, banane, coing, cerise griotte, mirabelle, rhubarbe rose, mûre et quetsche) et des glaces élaborées à partir de produits alsaciens (miel d'Alsace, pulpe fraise d'Alsace, kirsch d'Alsace, Marc de gewurztraminer).

Spécialisée dans la distribution de crèmes glacées et sorbets auprès des professionnels des métiers de la bouche, les Glaces ALBA livrent aujourd'hui près de 900 restaurateurs, pâtisseries, boulangers et traiteurs principalement dans le grand Est mais également dans toute la France.

La 2^{ème} meilleure glace de France pour l'année 2022 est alsacienne !

Et c'est Nicolas LINTZENRITT de l'Atelier des Glaces ALBA à Vieux Thann qui l'a réalisée !

C'est lors du salon du Chocolat qui s'est tenu à Paris les 28, 29 et 30 octobre 2022 et après avoir été sélectionné parmi 16 finalistes, que Nicolas LINTZENRITT a réalisé, présenté et fait déguster sur place, la crème glacée Berawecka "revisitée" qu'il avait spécialement fait pour l'occasion. Cette crème glacée, à très forte connotation régionale, associant subtilement la cannelle, les fruits secs (figes, abricots, pruneaux et raisons) macérés au marc de Gewurztraminer, des noisettes et pistaches torréfiées et caramélisées, a conquis les palais du jury composés de MOF, Champions du Monde, d'Europe et de France de pâtisserie et de glacierie.

Placé sous l'égide de l'association des Pâtisseries dans la monde, de la Confédération Nationale des Glaciers Français, cette 1ère édition du défi des glaciers a également permis de déterminer la sélection, dont Nicolas fera parti, qui participera à la finale européenne du Gelato Festival World Master qui se déroulera en Italie sur le Campus de l'université Carpigiani Gelato. Alexandre Albanese de Haute Garonne et Simon Salge de Corse ont complété le podium ainsi que la sélection.

Nicolas LINTZENRITT, après avoir fait ses armes à Lembach, à Kaysersberg et à Strasbourg, a intégré l'Atelier de fabrication des Glaces ALBA. Il y a plus de 25 ans à présent. Les Glaces ALBA, fabricant de crèmes glacées et sorbets depuis bientôt 100 ans sont devenus, en choisissant la voie de la glace artisanale de qualité, le glacier régional référent des professionnels des métiers de la bouche (restaurants, pâtisseries, boulangers, traiteurs, glaciers) dans le Grand Est.

PLUS DE 250 PARFUMS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

Les Glaces Alba, c'est un nom d'abord, un goût ensuite, résultat de matières premières de qualité travaillées de manière artisanale, qui a fait saliver des générations de Haut-Rhinois.

Développant leurs goûts et leur gamme, l'entreprise Alba applique les préceptes artisanaux à une production qui s'élargit et augmente spectaculairement. Celle-ci passe de 32 000 litres de glaces en 1991 à plus de 350 000 en 2016 et 450 000 litres en 2019 et plus de 500 000 litres en 2023, de quelques dizaines de références de sorbets et de crèmes glacées à plus de 250 aujourd'hui et ce sans compter les milliers de desserts glacés personnalisés, individuels ou à partager, fabriqués toujours exclusivement à la main. En termes de glaces, le jeu en vaut la chandelle puisque ce serait là le dessert favori des Français : ils en consomment aujourd'hui plus de 363 millions de litres, soit environ 6 litres par an et par personne, 13,3 litres/hab./an pour la Finlande, 12,41 L pour la Suède, 9,31 L pour l'Italie et 7,3 L pour l'Allemagne. Les perspectives de développement sont donc encore bien réelles.

Anniversaires... de présence !

NICOLAS LINTZENRITT, Responsable de production des Glaces Alba – **27 ans le 7 mai**

VINCENT CHAMOIS, Directeur administratif, financier et commercial des Glaces Alba – **27 ans le 14 octobre**

VALÉRIE HAGENMULLER, Directrice du restaurant Hug à Mulhouse **25 ans le 14 avril**

ANNE BÉCHARD, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Wittenheim **21 ans le 14 avril** (période entrecoupée d'une réalisation plus personnelle)

MÉLANIE HAEFFELI, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Bessoncourt – **19 ans le 1^{er} août**

LAURENT CASALEO, Directeur de la Pizzeria Paradiso de Vieux Thann **27 ans le 18 janvier** (période entrecoupée de réalisations plus personnelles)

DELPHINE COSTECALDE, Assistante administrative et commerciale **21 ans le 2 septembre**

ROSARIA RAPALI, Serveuse à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann... en retraite "active" (depuis 6 ans !) – **29 ans le 6 septembre**

SYLVIE MUNSCHE, Pizzaiola à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann **23 ans le 23 janvier**

MARIE-LAURE IACOBACCI, Cheffe des ventes – **14 ans le 4 janvier**

JÉRÔME STEINER, Livreur – **17 ans le 23 avril**

GREGORY HERAULT, Adjoint de direction à la pizzeria Paradiso de Bessoncourt – **14 ans le 21 décembre**

KEVIN BERNA, Cuisinier à la pizzeria Paradiso de Vieux-Thann **13 ans le 7 novembre**

XAVIER MICHEL, Cuisinier au restaurant Hug – **7 ans le 4 mars** (et auparavant, cuisinier à la pizzeria Paradiso de Wittenheim durant plus de 13 ans)

ANTHONY RIEGERT, Adjoint de direction au restaurant Hug – **8 ans le 25 mars**

CAROLINE TRIPONEL, Aide de cuisine au restaurant Hug – **10 ans le 17 novembre**

MAOULIDA MOHAMMED YOUSOUF, Femme toutes mains au restaurant Hug – **18 ans le 18 octobre**

TANA KOLESKA, Cuisinière 'retraitée' mais encore en extra au restaurant Hug – **42 ans le 1^{er} janvier**

LAURA KELLER, Commerciale aux Glaces Alba – **12 ans le 13 mars**

SANDRA PIERSON, Assistante administrative à Alba Développement – **13 ans le 2 mai**

MAGALI TARQUIN, Livreuse aux Glaces Alba – **12 ans le 3 janvier**

MATERNE CALLIGARO, Fabrication aux Glaces Alba – **12 ans le 18 septembre**

KARIM OULD ADDA, Cuisinier à la pizzeria Paradiso de Wittenheim **10 ans le 16 novembre**

Merci à l'ensemble de nos collaborateurs pour, notamment, toutes ces années de travail à nos côtés !

ENTRE SORBETS & CRÈMES GLACÉES

COUPE DES PTITS LOUPS

(-12 ans)

4.50€

2 boules licorne (barbe à papa) - friandises - chantilly

Pour les néophytes, un sorbet est un mélange de fruits, de sucre et d'eau quand la glace est une base de lait à laquelle on ajoute du beurre ou de la crème et divers ingrédients, tels des pistaches, du chocolat ou des fruits. Quant à la crème glacée, c'est une glace à teneur minimale en matières grasses laitières de 5 %. La composition des glaces, des sorbets et des crèmes glacées est définie par la législation.

Glaces

CRÈMES GLACÉES & GLACES



SORBETS



COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE !

3 boules au choix, chantilly (duos malins) 8,90€

4 boules au choix, chantilly 11,00€

5 boules au choix, chantilly 13,50€

6 boules au choix, chantilly 15,00€

2,50€ la boule
+ 1,50€ le supplément : chantilly, sauce chocolat, coulis (au choix : caramel, fraise, mangue), fruits de saison, fruits secs, meringue maison, rondelles de banane, framboises (fruits), chouxchoux, noisettes grillées, poire au sirop, pêche au sirop, noisettes crunchy et cerises amarena.

COUPES Gourmandes

Merci de ne pas modifier la composition.

ALSACIENNE Fraise d'Alsace - miel d'Alsace - berawecka - meringue - chantilly 9.50€ coulis chocolat - chantilly 11.50€	ENVIE Cerise griotte - pistache - chocolat - cerises amarena - chantilly 9.50€
AFTER EIGHT Menthe (2x) - chocolats (crème glacée et sorbet) - framboises (fruits) - chantilly 11.50€	ESTIVALE Melon - fraise menthe basilic - framboise - vanille - fraise d'Alsace - framboises (fruits) - coulis de fraise - chantilly 15.50€
AMARENA Amarena - citron - stracciatella - yoghourt - lait d'amande - cerises amarena - meringue - chantilly 15.50€	FRAMBOISE Framboise - vanille - citron - yoghourt - framboises (fruits) - chantilly 11.50€
ANTILLAISE Passion - ananas - banane - mangue ananas citron vert - noix de coco - chocolat - coulis de mangue - rondelles de banane - chantilly 18.00€	FLATTEUSE Miel d'Alsace - berawecka - marron glacé - meringue - chantilly 9.50€
AIR D'ITALIE Amarena - cerise griotte - fior de lait - cerises amarena - chantilly 9.50€	FLEUR Violette - cassis - litchi - fior di latte - chantilly 11.00€
AUBERGE Cassis - yoghourt - vanille - framboise - citron - framboises (fruits) - meringue - chantilly 15.50€	JARDIN Melon - pêche sanguine - fraise d'Alsace - cerise griotte - abricot - fruits de saison - chantilly 14.00€
BIG CHOCO Chocolat (crème glacée et sorbet) - brownie - stracciatella - nuti - cookie - sauce chocolat - chantilly 16.50€	MAGHREB Thé vert à la menthe - lait d'amande - pistache - fruits secs - chantilly 9.50€
BISCUIT Cookies - brownie - spéculoos - noisettes crunchy - chantilly 9.50€	MONT BLANC Marron - chocolat - noisette - vanille - meringue - chantilly 11.50€
CANADIENNE Noisette - vanille - confiture de lait - sauce caramel - chouxchoux - chantilly 10.50€	NOËL Vanille - marron - berawecka - sauce chocolat - fruits secs - meringue - chantilly 12.00€
CARAÏBES Chocolat (sorbet) - ananas - mangue ananas citron vert - banane - rondelles de banane - chantilly 11.50€	NOIRE ET ROUGE Framboise - chocolats (crème glacée et sorbet) - cassis - framboises (fruits) - chantilly 11.50€
CAFETIÈRE Café - choc blanc - spéculoos - noisette - noisettes grillées - chantilly 11.50€	PRINTEMPS Lait amande - yoghourt - fior di latte - violette - meringue - chantilly 11.50€
CHOCOCAFÉ Chocolat (crème glacée) - café - brownie - café blanc - Bailey's - chantilly (contient de l'alcool) 11.50€	RIMINI Fior di latte - stracciatella - pannacotta - tiramisu - chocolat - meringue - chantilly 14.00€
COLADA Noix de coco - ananas - lait d'amande - Malibu - chantilly (contient de l'alcool) 9.50€	RISTRETTO Café - tiramisu - chocolat - confiture de lait - sauce chocolat - meringue 11.50€
CORSAIRE Rhum raisins - chocolat - café - vanille - cookies - noisettes crunchy - chouxchoux - chantilly 15.50€	SICILIENNE Citron - limoncello - fior di latte - stracciatella - yoghourt - meringue - chantilly 14.00€
COSTA RICA Ananas - melon - passion - mangue ananas citron vert - fruits de saison - chantilly 11.50€	TOUT CHOCO Chocolats (crème glacée et sorbet) - nuti - cookies - sauce chocolat - chantilly 11.50€
COUPE DES ÎLES Ananas - citron - passion - banane - mangue ananas citron vert - fruits secs - fruits de saison - coulis de mangue - chantilly 16.50€	TOUTE ROUGE Cassis - cerise griotte - framboise - fraise d'Alsace - amarena - fruits framboise - coulis fraise - chantilly 15.50€
CRÈMEUSE Pannacotta - cookies - confiture de lait - chocolat - tiramisu - rondelles de banane - sauce caramel - chantilly 15.50€	TUTTI FRUTTI Cassis - abricot - fraise menthe basilic - melon - pêche sanguine - fraise d'Alsace - banane - cerise griotte - fruits de saison - rondelles de banane - chantilly 22.50€
DÉLICIEUSE Chocolat - banane - nuti - vanille - sauce chocolat - rondelles de banane - noisettes grillées - chantilly 13.50€	TROPICALE Litchi - banane - mangue ananas citron vert - passion - fruits de saison - coulis de mangue - chantilly 12.50€
DOUCEUR Confiture de lait - cookies - fior di latte - miel d'Alsace - sauce caramel et chocolat - chantilly 12.50€	VERGER Abricot - fraise d'Alsace - pêche sanguine - framboise - framboises fruits - chantilly 11.50€
ÉCUREUIL Noisette - pistache - miel d'Alsace - sauce chocolat - noisettes grillées - chantilly 10.50€	WESTERN Brownie - pistache - noisette - chocolat - noisettes grillées - chantilly 11.50€
ÉPICES Spéculoos - berawecka - café - brownie - meringue - chantilly 11.50€	YOGHOURT Yoghourt - violette - miel d'Alsace - meringue - chantilly 9.50€

COUPES création

..... 3 BOULES

(DUOS MALINS) 8.90€

Merci de ne pas modifier la composition.

BANANA SPLIT
Vanille - chocolat - banane - sauce chocolat - banane (fruit) - chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS
Café - café chaud - chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Chocolat - chocolat chaud «maison» - chantilly

COUPE DANEMARK
Vanille - sauce chocolat - chantilly

MERINGUE CHANTILLY
Meringue maison - chantilly

MERINGUE GLACÉE
Vanille - chocolat - fraise - meringue maison - chantilly

PÊCHE MELBA
Vanille - pêche au sirop - coulis de fraise - chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE
Vanille - poire au sirop - sauce chocolat - chantilly

BLANCHE
Stracciatella - lait d'amande - yoghourt - meringue - chantilly

CHOCO-BANANE
Chocolat - banane - nuti - sauce chocolat - chantilly

EXOTIQUE
Mangue ananas citron vert - banane - noix de coco - rondelles de banane - chantilly

FRUITS ROUGES
Framboise - fraise menthe basilic - cassis - coulis de fraise - chantilly

ITALIA
Citron - stracciatella - amarena - cerises amarena - chantilly

MÉDITERRANÉE
Thé vert à la menthe - melon - lait d'amande - fruits de saison - chantilly

RIVIERA
Tiramisu - fior di latte - café - meringue - chantilly

SUCRÉE
Confiture de lait - pannacotta - cookies - sauce caramel - chantilly

Coupes éternelles

(3 BOULES) 8.90€

Merci de ne pas modifier la composition.