



# LA TROPICALE GLACIER

GLACE | COFFEE | LATTE

## CAFÉ

Café de spécialité Honduras	2,5€
(torréfié par Early Birds coffee roaster)	
Capuccino   Double espresso	4€
Flat white   Café latte	5€
Café phin Vietnam	3,5€
(torréfié par Hanoi Corner)	

## LATTE

| avec ou sans lactose |

Café sua da lait de coco	6€
Café latte sobacha	6€
Café latte eau de rose	5€
Dirty chaï	5€
Matcha chocolat blanc	6€
Vanille Sésame Noir	6€
Charcoal sésame noir	5€
Matcha   Hojicha latte	5€
Chaï   Golden latte	5€
Chocolat latte minute	6.5€

## ICED

Affogato café   matcha	6€
(café allongé versé sur une boule de glace ou glace thé vert matcha)	
Ice cream matcha   latte	8€
(matcha latté froid avec une boule de glace flottante)	

## JUS | THÉ

Jus de la maison	3.5€   5€
Thé de sélection	5€
(sélection par Goutte de thé)	

## GIVRÉ

Coupe du Siècle 12€  
(proposition et composition originale avec trois boules de glace accordées, meringue, chantilly, coulis de fruit, fruits frais de saison, et tuiles aux amandes maison)

Pavlova glacée 8€  
(meringue composée avec deux boules de glace, chantilly et amandes torréfiées)

Cake & glace 7€  
(cake du jour accompagné d'une boule de glace assortie)

Coupe de glace 7€  
(deux boules de glace et topping)

Coupelle dégustation 6.5€  
(5 micro-boules de glace aux parfums à découvrir)

1 | 2 | 3 boules 3.5€ | 6.5€ | 8.5€  
Popsicle 4.5€

## FOOD

| gluten free | veggie |

Granola bowl 6.5€  
(yaourt grec, porridge, granola maison, fruit frais)

Focaccia légumes rôtis 9€  
(recette maison, sans gluten, légumes rôtis de saison)

Bol veggie 8€ | 12€  
(proposition salée avec légumes de saison)

Cake | Cookie 5€ | 3.5€  
(sans gluten, pas que toujours les mêmes ...)

## BRUNCH DU WEEK END

| Carte Blanche | 27€/pers

*Les lattes sont préparés avec du lait de vache, lait de soja, ou lait d'avoine, biologiques*

*Le matcha du Japon et les épices sont biologiques*

*Tous nos jus, biscuits, topping sont faits maison, comme les glaces, évidemment !*

