



La nature déborde de saveurs irrésistibles, pourquoi ne pas y succomber ?
 Qu'ils soient fruits, légumes ou plantes, la singularité de leurs saveurs compose l'excellence de nos parfums.

L'authenticité du goût :
 notre garantie

La diversité :
 des parfums uniques et audacieux

Pour conserver la "magie de la
 nature": le label Agriculture Biologique

Pour vous, Terre adélice sélectionne localement les meilleurs produits du marché: fruits frais récoltés à maturité, lait entier, chocolat... Elle réalise ses purées elle-même et élabore dans son atelier tous les gâteaux contenus dans ses parfums, comme le spéculoos, le cookie, la madeleine, le brownie, la corne de gazelle et le palet breton.

Les matières premières représentent 60 à 70% de la composition des préparations dans la plupart des parfums.

Le goût originel vous est ainsi restitué au travers de ses recettes.

Terre adélice vous invite à redécouvrir l'originalité des parfums de la nature sous forme onctueuse et glacée : le fruit Châtaigne, la fleur d'Oranger, la Tomate, la plante aromatique Verveine, le gâteau Palet Breton, le fromage de Chèvre frais, la liqueur de Génépi, l'onctueux Praliné...

96 des 145 parfums fabriqués par Terre adélice vous sont proposés en dégustation au salon glacier du Moulinon.



L'ardéchoise Terre adélice est depuis sa création, en 1996, une entreprise artisanale qui œuvre dans le respect de l'Homme et de la Nature. Terre adélice a toujours privilégié les produits régionaux et provenant de l'agriculture biologique. Dès l'origine, les colorants, conservateurs et autres renforts d'arômes sont exclus de ses recettes.

100 % de la gamme Terre adélice est BIO et ses salons glaciers ont tous le label restauration BIO, au maximum du barème de la certification (95 %).



Le Moulinon
 495 A route de l'Eyrieux
 07 190 St Sauveur de Montagut
 Tél. : +33 (0)4 75 65 43 00 - Poste 2
 Courriel : glacier.lemoulinon@terre-adelice.eu
 SIRET : 894 535 061 00010
 APE : 5610C - TVA : FR 91 894 535 061

Vieux Lyon
 1 place de la Baleine
 69 005 Lyon

Vieux Nice
 1 rue Jules Gilly
 06 300 Nice

Vieux Grenoble
 3 rue d'Agier
 38 000 Grenoble

Vieux Annecy
 5 rue Perrière
 74 000 Annecy



- Laissez nous un avis
- Allergènes
- Instagram
- Facebook
- Site internet



NOS COUPES... TOUT EST 100% BIO

Chaque coupe est décorée de fruits BIO, d'une pointe de chantilly maison BIO et de biscuits BIO.

Coupe Terre adélice 19,90 €

Sorbet Framboise
Glace Menthe feuille
Glace Caramel à la crème salée
Sorbet Abricot de l'Ardèche
Glace Vanille gousse

Coupe Nature 14,50 €

Sorbet Framboise
Sorbet Abricot de l'Ardèche
Sorbet Pêche blanche de l'Ardèche
Coulis de framboise

Coupe de Coeur 14,50 €

Glace Brownie
Glace Caramel à la crème salée
Glace Cacaohuète
Nappage caramel à la crème salée

Coupe Outre-Mer 14,50 €

Sorbet Passion
Sorbet Mangue
Sorbet Citron Limoncello*
Coulis de mangue-passion

Coupe Ardéchoise 14,50 €

Sorbet Myrtille sauvage
Glace Fromage blanc de chèvre
Sorbet Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
Crème de marron artisanale d'Ardèche

Coupe Fraîcheur 14,50 €

Sorbet Fraise
Sorbet Rhubarbe
Sorbet Citron-basilic
Coulis de myrtille sauvage

Coupe Pré-salée 14,50 €

Glace Palet breton
Sorbet Poire de l'Ardèche
Glace Caramel à la crème salée
Nappage caramel à la crème salée

Coupe à Composer 15 €

Sélectionnez 3 saveurs
"À la carte"
1 nappage ou coulis au choix

Coupe des Îles 14,50 €

Sorbet Noix de coco
Sorbet Ananas
Glace Rhum-raisin*
Coulis de mangue-passion

Coupe de Maître 14,50 €

Sorbet Chocolat noir A. Morin
Glace Café pur Arabica
Glace Vanille gousse
Nappage chocolat noir maison

Coupe Gourmet 14,50 €

Sorbet Orange sanguine d'Italie
Sorbet Chocolat noir A. Morin
Glace Gingembre aux morceaux confits
Nappage chocolat noir maison

Coupe Enfant 10,50 €

Sorbet Chocolat au lait A. Morin
Sorbet Fraise
Glace Vanille gousse

Coupe du Moment : Consultez sa composition auprès de nos serveurs ou sur notre ardoise 14,50 €

Nos produits sont élaborés dans un atelier utilisant des fruits à coque, du sésame, du lait, des œufs et du gluten. La présence de ces allergènes sous forme de trace n'est donc pas exclue.

Merci de nous communiquer toute éventuelle allergie, lors de la commande.



* Présence d'alcool dans la recette

Matière première élaborée par la maison Terre adélice

DÉGUSTATION À LA CARTE... TOUJOURS 100% BIO

Chaque parfum est servi séparément pour varier les plaisirs.

La Douceur

- Brownie
- Cacao-oranges confites
- Caramel à la crème salée
- Caramel Nougatine
- Cerise Amarena
- Cookie
- Corne de gazelle
- Fleur de lait
- Frangipane* (Rhum)
- Macaron
- Madeleine
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Palet breton
- Praliné
- Praliné cacao
- Réglisse bonbon
- Riz au lait* (Rhum)
- Spéculoos
- Sirop d'érable
- Stracciatella
- Tiramisu* (Amaretto)

Le Raffinement

- Anis vert
- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus façon "Bissap"
- Lavande
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Monarde
- Pin aux pignons de cèdre
- Rose
- Sureau (fleur)
- Thym-Citron
- Verveine feuille

+ 2 Parfums du Moment

Consultez notre sélection auprès de nos serveurs et de notre ardoise.

* Présence d'alcool dans la recette

Matière première élaborée par la maison Terre adélice

La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Amande douce
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Clémentine de Corse
- Coing de l'Ardèche
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Grenade de l'Ardèche
- Groselle de l'Ardèche
- Kiwai de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Mirabelle
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noisette morceaux caramélisés
- Noix de Isère
- Pastèque
- Pêche blanche de l'Ardèche
- Pêche de vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Rhubarbe de l'Ardèche

L'Audace

- Cardamome
- Foin des montagnes ardéchoises
- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche
- Piment fumé
- Sarrasin
- Sésame noir
- Tomate - basilic
- Yaourt de l'Ardèche

La Célébration

- Citron - Limoncello*
- Génépi*
- Liqueur de Verveine*
- Plombière* (Kirsch)
- Rhum-raisin*

•• Glace

• Sorbet

Le Voyage

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Cacaohuète
- Café pur Arabica
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron - basilic
- Citron vert - Menthe feuille
- Kumquat
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Sudachi
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal

Suppléments 2 €

Chantilly maison
Coulis de framboise
Coulis de mangue-passion
Coulis de myrtille sauvage
Crème de marron artisanale d'Ardèche
Nappage caramel à la crème salée
Nappage chocolat noir maison
Miel d'Ardèche

- 1 boule 4,50 €
- 2 boules 8,60 €
- 3 boules 12,20 €
- 4 boules 15,50 €
- 5 boules 18,50 €
- 6 mini boules 14,90 €
- 10 boules 37,00 €

PETITES DOUCEURS... TOUJOURS ET ENCORE 100% BIO

Café liégeois 8,50 €

Boule de glace Café pur Arabica
Nappage au café
Chantilly maison et biscuits

Chocolat liégeois 8,50 €

Boule de glace Chocolat noir A. Morin
Nappage chocolat noir maison
Chantilly maison et biscuits

Café gourmand 10,00 €

Espresso ou ristretto ou café allongé
Boule de glace ou sorbet au choix
Chantilly maison et biscuits

Thés et Infusions en vrac 4,50 €

Rosé de jasmin

Thé vert chinois au jasmin, léger et fleuri pouvant idéalement accompagner vos repas

Un petit moment de grâce

Thé vert sencha, écorces de citron, pétales de rose, fleurs de tournesol, arômes naturels, doux et fruité.

Le lapin sur la lune

Infusion fruitée et fleurie, pour petits et grands à déguster chaud ou froid ! Morceaux de pommes, d'oranges et de fraises, fleurs d'hibiscus, citronnelle.

Butterfly

Infusion artisanale de citronnelle et de fleurs de pois papillon. Il a une couleur bleue, un goût de citronnelle avec une teinte de menthe et un arôme floral de rose et d'agrume citronné. Il est apaisant au palais et rafraîchissant.

Le temps suspendu

Infusion de plantes : Citronnelle, Menthe poivrée, fleurs de Camomille, feuilles de Fraisier, fleurs de Souci, Fenouil, fleurs de Tilleul

Palets glacés 8,90 €

Duos gourmands de glace ou de sorbet avec un coulis BIO et une pointe de chantilly BIO

Sorbet Citron-basilic - Sorbet Fraise

Coulis myrtille et fruits

Cacaohuète coeur coulant caramel
Nappage caramel et biscuits

Vacherin Framboise - Vanille
Coulis framboise et fruits

BOISSONS CHAUDES

Thés et Infusions en vrac 4,50 €

Rosé de jasmin

Thé vert chinois au jasmin, léger et fleuri pouvant idéalement accompagner vos repas

Un petit moment de grâce

Thé vert sencha, écorces de citron, pétales de rose, fleurs de tournesol, arômes naturels, doux et fruité.

Le lapin sur la lune

Infusion fruitée et fleurie, pour petits et grands à déguster chaud ou froid ! Morceaux de pommes, d'oranges et de fraises, fleurs d'hibiscus, citronnelle.

Butterfly

Infusion artisanale de citronnelle et de fleurs de pois papillon. Il a une couleur bleue, un goût de citronnelle avec une teinte de menthe et un arôme floral de rose et d'agrume citronné. Il est apaisant au palais et rafraîchissant.

Le temps suspendu

Infusion de plantes : Citronnelle, Menthe poivrée, fleurs de Camomille, feuilles de Fraisier, fleurs de Souci, Fenouil, fleurs de Tilleul

Le petit prince

Thé noir d'Assam en feuilles de qualité supérieure, mélange d'agrumes, écorces de bergamote de Calabre, citron, orange, fleur de bleuet.

Rooibos Bo-Kaap

Rooibos anti-oxydant sans théine à base de goji, cranberry et grenade, un concentré d'anti-oxydants

Ristretto 1,90 €

Espresso 1,90 €

Double Espresso 2,90 €

Café allongé 1,90 €

Café noisette 2,70 €

Café au lait 2,70 €

Cappuccino 3,70 €

Caramel Macchiato 6,00 €

Milkshakes

Lait demi-écrémé BIO mixé avec 1 ou 2 boules de glace. 33 cl (Les parfums comportant des morceaux ne sont pas réalisables en milkshake)

1 saveur 8,00 €

2 saveurs 9,00 €

1 saveur + coulis ou nappage 9,00 €

2 saveurs + coulis ou nappage 9,70 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sirap 2,80 €

Choix sur demande

Limonade 4,00 €

Bouteille de 25 cl

Diabolo 6,00 €

Sirap au choix avec une bouteille de limonade

Cola 5,00 €

Bouteille de 33 cl

Kombucha Framboise-Citron Vert 5,00 €

Bouteille de 33 cl

Kombucha Gingembre-Citron 5,00 €

Bouteille de 33 cl

Kombucha Hibiscus 5,00 €

Bouteille de 33 cl

Eau pétillante 5,50 €

Bouteille de 1 L

Retrouvez la gamme complète des glaces

Terre adélice dans notre espace boutique.

Et bien d'autres...

Faites découvrir l'Ardèche à vos papilles !!