

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.

EMPORTEZ LA GOURMANDISE CHEZ VOUS !  
NOS GLACES ET SORBETS SONT DISPONIBLES EN POTS À EMPORTER, DÉCLINÉS EN PLUSIEURS FORMATS.  
DEMANDEZ LA CARTE DES PARFUMS À NOS SERVEURS.



**Vieux Lyon**  
**1 place de la Baleine**  
**69 005 Lyon - FRANCE**  
**+33 (0)4 78 03 51 84**  
**glacier.lyon@terre-adelice.eu**  
SIRET : 521 397 505 00012 - RCS Lyon  
APE : 5610C - TVA : FR 15 521 397 505

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. Un tableau des allergènes est disponible sur demande.



+ Laissez nous un avis  
i Allergènes  
@ Instagram  
f Facebook  
Site internet



Terre adélice  
Glacier de nature



# NOTRE GAMME 100% BIO À LA CARTE

## 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
- Groseille de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Pastèque
- Pêche Blanche de l'Ardèche
- Pêche de vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Pomme Belle de Boskoop
- Rhubarbe de l'Ardèche

## 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 de l'Ardèche
- Pin aux pignons de cèdre
- Rose
- Thé vert Matcha
- Verveine feuille

## + Parfum du Moment

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

## Le Voyage

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Cacahuète
- Cacao amer
- Café pur Arabica
- Cannelle infusée
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron-basilic
- Citron vert / Menthe
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Sudachi
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal

## L'Audace

- Foin des montagnes ardéchoises
- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche
- Lard fumé
- Potimarron-châtaigne de l'Ardèche
- Roquefort
- Sésame noir
- Tomate-basilic
- Yaourt de l'Ardèche
- Yaourt au lait de brebis de Lozère

## La Célébration

- Pastis\*
- Plombières\* (Kirsch)
- Rhum-raisin\*

## La Douceur

- Brownie
- Caramel à la crème salée
- Cerise Amarena
- Confiture de lait
- Cookie
- Corne de gazelle
- Frangipane\* (Rhum)
- Madeleine
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Palet breton
- Pâte à tartiner Nocciolata
- Praliné
- Praline rose
- Réglisse bâton
- Riz au lait\* (Rhum)
- Spéculoos
- Stracciatella
- Tiramisu\* (Amaretto)

## Suppléments 2,20 €

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	4,70 €
2 boules	8,60 €
3 boules	12,30 €
4 boules	15,70 €
5 boules	18,90 €
6 mini-boules	14,90 €
10 boules	37,00 €

•• Glace

• Sorbet

# NOS COUPES 100% BIO

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

## Couple) de Maître 15,00€

Sorbet Chocolat noir A. Morin  
Glace Praliné  
Glace Vanille gousse  
Nappage chocolat noir maison

## Coupe Fraîcheur 15,00€

Sorbet Melon de l'Ardèche  
Glace Yaourt de l'Ardèche  
Sorbet Citron-basilic  
Coulis de myrtille sauvage

## Coupe Orientale 15,00€

Glace Corne de Gazelle  
Glace Pistache  
Glace Fleur d'oranger  
Miel d'Ardèche

## Coupe Nature 15,00€

Sorbet Framboise  
Sorbet Abricot de l'Ardèche  
Sorbet Rhubarbe de l'Ardèche  
Coulis de framboise

## Coupe Pré-salée 15,00€

Glace Palet breton  
Sorbet Pomme Belle de Boskoop  
Glace Caramel à la crème salée  
Nappage caramel à la crème salée

## Coupe Outre Mer 15,00€

Sorbet Noix de coco  
Sorbet Mangue  
Sorbet Citron  
Coulis de mangue-passion

## Couple) de Cœur 15,00€

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

## Coupe Ardéchoise 15,00€

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

## Coupe au choix 15,00€

Sélectionnez 3 saveurs  
1 nappage ou coulis au choix

## PALETS GLACÉS

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

## Le duo fondant 10,50€

Sorbet Chocolat noir A. Morin / Sorbet Poire  
Nappage chocolat noir maison

## Fruits de nos vergers 10,50€

Sorbet Abricot / Sorbet pêche blanche  
Coulis framboise

## Le grand gourmand 10,50€

Glace caramel / Brisures de cookies / Glace vanille  
Nappage caramel à la crème salée

## PETITES DOUCEURS

## Café liégeois 8,50€

Boule de glace café pur Arabica  
Nappage café froid maison  
Biscuits  
Chantilly maison

## Chocolat liégeois 8,50€

Boule de sorbet chocolat noir A. Morin  
Nappage chocolat noir maison  
Biscuits  
Chantilly maison

## Café gourmand 10,00€

Boule de glace ou sorbet au choix  
Expresso ou café allongé  
Biscuits  
Chantilly maison

## BOISSONS

### Boissons chaudes

Expresso ou Ristretto	2,50 €	Café au lait	4,00 €
Double Espresso	3,90 €	Cappuccino	5,00 €
Café allongé	2,50 €	Macchiato Caramel	4,20 €
Café noisette	3,00 €	Thé / Infusion (sachet)	4,20 €

### Boissons rafraîchissantes

Sirop	(choix sur demande)	2,80 €
Limonade	(bouteille de 33 cl)	4,50 €
Diabolo	(limonade et sirop au choix)	6,00 €
Ginger beer	(bouteille de 20 cl)	4,20 €

\*Présence d'alcool dans la recette



Matière première élaborée par la maison Terre adélice