



Le Déjeuner

à L'ARDOISE



Entrée du jour + Plat du jour ou PLAT du jour + DESSERT* 19

Entrée du jour + Plat du jour + dESSERT* 24

PLAT du jour 15

*PARMI LA Sélection de desserts du jour hors île flottante et paris brest

supplément île flottante et paris brest +1 Euro

LES CROQUES SENOBLE

Le Parisien 14

Un classique ! Le toasté au jambon de Paris au comté affiné 18/24 mois.

Le végétarien 14

La délicieuse saveur des légumes du jour.

LE MARIN 18

Saumon fumé et tarama blanc.

La salade du chef

Salade du jour aux légumes de saison 18

L'OMELETTE

Omelette gourmande du jour 15

Les Desserts Gourmands

Le Café Gourmand 9
Trio de minis. Espresso.

Le Thé Gourmand 13
Trio de minis. Thé au choix

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



Le Petit-Déjeuner

Le Classique

12

Boisson chaude

+ Viennoiserie

+ Baguette Parisienne

Accompagnée de beurre extra-fin et confiture.

+ Pur Jus de fruits

EXTRAS-GOURMANDS

Viennoiserie.....1,6

Partsd蛋糕.....3

Oeuf à la Coque.....3

Oeufs Brouillés.....6

Le Brunch

28

Boisson chaude

+ Viennoiserie et Baguette Parisienne
Accompagnée de beurre extra-fin et confiture.

+ Oeufs Brouillés - Jambon
OU le petit croque

+ Assiette de Fromages
OU fromage blanc, muesli et fruits de saison

+ Pur Jus de fruits

+ Dessert

Une pâtisserie gourmande au choix.

Le Brunch des petits

12

PETITE Boisson chaude

+ Viennoiserie

+ le petit croque

+ Mini Jus de fruits

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.
Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



Les Boissons

LES boissons froides

Vittel - 50cl	5
perrier - 33cl ou 50cl	5,5-6,5
Coca-Cola / limonade - 33cl	6
Café Frappé - 33cl	6
THé Frappé maison - 33cl	8
Choisissez parmi notre sélection de thés	
Nectar / jus de Fruits - 25cl	5
smoothie	7

LES LaitS CHAUDS

Nature	5
Parfumé: amande, noisette,miel, cannelle	6
LE chocolat chaud à l'ancienne	6,5
LE chocolat viennois	7,5
LE rooibos latte	8,5

LES cafés

Expresso, Décaféiné	3,5
Allongé	4
noisette	4
double	5
Cappuccino, cAFé viennois	6,5
le Crème	5,5
le Crème au caramel	6
LES thés verts	8
Gunpowder, Agrumes, Jasmin, Fraises - Passion	
LES thés noirs	8
Earl Grey, Fruits Rouge - Vanille	
LES infusions	8



Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



La Carte Sucrée

Les Pâtisseries

L'Ile Flottante 8

Notre plus belle fierté! Une mousse de lait, de la vanille de Madagascar et un coeur coulant au caramel ambré sur un biscuit croustillant.

L'Ile Flottante de Saison 8

Des goûts intenses sous une mousse aérienne surmontant un biscuit croustillant.

Le Paris Brest 8

L'intensité du Praliné dans une pâte à choux garnie d'une crème onctueuse aux noisettes du Piémont.

Le Mille-Feuilles 7

Disponible du mercredi au dimanche
Crème onctueuse à la vanille de Madagascar et pâte feuilletée crouillante.

Le cheesecake à la française 6,5

Léger et aérien avec son fromage blanc, sur un biscuit speculoos croustillant.

Le PETIT REGAL CHEESECAKE 5,9

Cheesecake à la française à déguster avec les fruits et coulis du jour.

La Tarte poire pecan 7,2

La douceur de la poire couronnée de noix de pécan sur une pâte sablée au beurre frais.

La Tarte TATIN 7,2

Un Classique! Savoureuses pommes caramélisées à l'ancienne sur une pâte feuilletée.

La Tarte au citron 5,9

L'union délicate du citron de Sicile et du Yuzu sur une pâte sablée au beurre frais.

L'Opéra 6,5

Le classique de la pâtisserie française.

MOELLEUX au chocolat 6,5

Aux noisettes du Piémont Caramélisées accompagnées d'une boule de glace artisanale maison à la vanille de Madagascar.

Le Goûter

L'instANT GOûter 14

Boisson chaude* ou froide

+ pâtisserie ou trio de minis

*Hors expresso et cafés déca, allongé, noisette

Le tea time Senoble 18

Boisson chaude ou froide

+ pâtisserie ou trio de minis

+ Assortiment de pâtisseries de voyage

Madeleines, Financiers, Cakes selon disponibilité

Le Champagne Gourmand 18

Blanc de Noir ou Rosé

+ pâtisserie ou Trio de minis

LES MINIS selon disponibilité

Petits cheesecakes

Nature, Framboise, Mandarine, Citron, Fraise, Pomme.

Petits CHOUX

Noisettes du Piémont, Chocolat au lait, Chocolat Noir, Arabica de Colombie, Caramel Beurre Salé, Vanille de Madagascar, Abricot Lait d'amande, Pistache, Agrumes, Framboise, Fraise.

Macarons

Ile flottante, Cheesecake, Chocolat Noir, Chocolat au lait, Rose-Pamplemousse, Framboise, Pistache, Café, Caramel Beurre Salé, Vanille, Citron, Orange Citron, Cassis, Yaourt Framboise, Passion.

Gâteaux de voyage

Madeleine, Financier, Part de Cake.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



La Carte Glacée

Crèmes glacées *:

Vanille de Madagascar, Chocolat au lait,
Chocolat Noir, Café de Colombie, Noisettes du
Piémont, Pistache de Sicile, Caramel Beurre Salé,
Cheesecake, Yaourt, Fromage blanc,
Noix de coco

Sorbets *:

Citron de Sicile, Cacao, Champagne,
Mandarine, Mangue-Passion,
Fraise-Mara des bois, Framboise,
Pomme Granny Smith

* selon disponibilité

LES COUPES :

Petit - 2 parfums	6,5
Moyen - 3 parfums	9,5
Grand - 4 parfums	12,5

LE MILKSHAKE

Glace au choix fouettée avec du lait, chantilly. 8

Supplément CHANTILLY 1

Supplément Topping 1

Supplément Boule de glace 3

Les Coupes Signature

13



La Dame Senoble

Glace Vanille, glace Chocolat, sauce chocolat,
noisettes caramélisées, chantilly.

La Choco-Noisette

Glace Noisettes, glace Chocolat, noisettes
caramélisées, coulis de chocolat, chantilly.

Le Café Liégeois

Glace Café, glace Chocolat, sauce chocolat, amandes
effilées, chantilly.

Le Chocolat Liégeois

Glace Chocolat Noir, glace Chocolat au lait, sauce
chocolat, amandes effilées, chantilly.

La Cheesecake

Glace Cheesecake, glace Caramel beurre salé, brisures
de spéculoos, coulis caramel au beurre salé, chantilly.

L'Exotique

Glace Mangue-Passion, glace Vanille, coulis mangue
passion, amandes effilées, chantilly.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



Les Boissons

Les Thés Senoble

LE thé île flottante 8
La rencontre d'un thé Darjeeling et de Ceylan aux notes gourmandes de Vanille et Caramel.

Les grands crus

Ceylan	8
Jardin de Pettiagalla	
Pai Mu Tan	8
Thé Blanc, Province de Fujian	
Darjeeling	8
Margaret's Hope	
Long Jin	8
Thé Vert, Province de Zhejiang	

LES THÉS VERTS

Thé Vert - Nature ou jasmin	8
Été en Bourgogne	8
Thé vert aux Agrumes	
Les Bonheurs de Sophie	8
Thé vert aux Fraises et Fruits de la Passion	

LES THÉS NOIRS

Earl Grey Senoble	8
Thés noirs de Chine à la bergamote	
Week-end à la Campagne	8
Thé Noir aux Fruits Rouges et Vanille	

LES INFUSIONS

Au Coin du Feu	8
Rooibos aux épices	

Les Boissons Fraîches

LES EAUX

Vittel - 50cl	5
Perrier - 33cl ou 50cl	5,5-6,5

LES Boissons froides

Coca-Cola - 33cl	6
Regular, Light ou Zero.	
Limonade - 33cl	6
Supplément sirop 0,5€	
Café Frappé - 33cl	6
THé Frappé maison - 33cl	8

Choisissez parmi notre sélection de thés

LES JUS

Nectar de Fruits - 25cl	5
Pêche de Vigne, Abricot, Poire.	
Pur Jus de Fruits - 25cl	5
Orange, Pomme, Ananas.	

Les boissons chaudes

LES LaitS CHAUDS

nature	5
Parfumé: amande, noisette, miel, cannelle	6
LE chocolat chaud à l'ancienne	6,5
LE chocolat viennois	7,5
LE rooibos latte	8,5

LES CAFÉS

L' Espresso ou Le DécaFEINé	3,5
Le Café Allongé	4
Le noisette	4
Le Double	5
Le Cappuccino ou Le viennois	6,5
Le Crème	5,5
Le crème au caramel	6

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.



vins et champagnes

Les Champagnes

Blanc de noir Senoble
 100% Pinot Noir
 Une robe légèrement ambrée, au nez des notes de fruits blancs, poire et pamplemousse.

COUPE - 15cl BOUTEILLE

12 35

Rosé Senoble
 100% Pinot Noir
 Le nez exprime des arômes de fruits noirs, cassis, myrtille, mais également des notes vives comme le pamplemousse rose.

12 35

LE VIN ROUGE

VERRE -14cl BOUTEILLE

Druet Grand Mont
 Rouge Bourgueil - 2017

7 24

château tire pé
 Rouge Bordeaux - 2015
 Notes de fruits noirs et de confiture de prune mêlées à des touches de poivre noir

7 30

domaine du clos des fees
 Rouge Côtes du Roussillon - 2017
 Incroyablement frais, exaltant des parfums de violette et de pivoine

7,5 35

ferraton père et fils
 Rouge Crozes-Hermitage AOC - 2016
 Bien mûr avec de fins arômes lardés-fumés

8 40

GUIGAL
 Rouge Côtes du Rhône 2014
 Arômes de fruits à noyau et de griottes mêlées à des touches d'épices

8 40

LES VINS BLANCS Issus de l'Agriculture Biologique

Blanc d'hiver
 Sauvignon - 2017
 Arômes de fruits tropicaux extra mûrs de banane et de sirop d'ananas, avec une pointe de miel d'acacia et de confiture de pommes

6 20

Chablis Sainte Claire
 Blanc sec - 2015
 Notes d'agrumes à la minéralité iodée du terroir

7 20

La BIÈRE

La Parisienne Blanche - 33cl
 Légère et désaltérante aux notes d'agrumes et d'épices.

6

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.
 Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).
 Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.