



1921

SENOBLE

FAMILLE GOURMANDE

Fromagerie artisanale créée en 1921 à Jouy, en Bourgogne, Senoble s'impose dès son origine par son savoir-faire laitier. Aujourd'hui, notre maison gourmande magnifie son héritage en vous proposant des mets et desserts iconiques confectionnés par des artisans et producteurs d'exception.

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

PARTSDECAKE.....3

OEUF À LA COQUE.....3

OEUFS BROUILLÉS.....6

LE BRUNCH

DE 11H À 15H

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

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.



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

*PARI MI 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.

LA CARTE SUCRÉE

LES PÂTISSERIES

LA GALETTE DES ROIS 6,5

Galette traditionnelle à la frangipane au goût relevé par un lit de crème de marrons

L'ILE FLOTTANTE 8

Notre plus belle fierté! Une mousse de lait, de la vanille de Madagascar et un cœur 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.

L'IMPERIAL 7

Bavaroise de marrons, confit de Cassis de Bourgogne, Biscuit au beurre frais.

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

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 AUX AGRUMES 6,5

Pamplemousse et agrumes, cremeux au citron de Sicile, 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

accompagné 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*

MINI 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, Noix de coco.

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

Nos crèmes glacés et sorbets, turbinés tous les jours dans nos glaceries, ne contiennent ni arômes, ni émulsifiants artificiels.

CRÈMES GLACÉES *:

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

SORBETS *:

Citron de Sicile, Cacao, Champagne, Mandarine Kalamansi, Mangue Alphonso-Passion, Fraise-Mara des bois, Framboise, Cassis de Bourgogne.

* selon disponibilité

LES COUPES

PETIT - 2 parfums	6,5
MOYEN - 3 parfums	9,5
GRAND - 4 parfums	12,5

LE MILKSHAKE

8
Glace au choix fouettée avec du lait, chantilly.

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 PAIN D'ÉPICES

Glace Pain d'épices, glace Chocolat, noisettes caramélisées, coulis de chocolat, 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.