



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 nos soins dans le respect de la tradition familiale.



Le Petit-Déjeuner

Le Classique

12

Boisson chaude

+ Viennoiserie

+ Baguette Parisienne

Accompagnée de beurre extra-fin et confiture.

+ Pur Jus de fruit\$ 25cl

EXTRAS-GOURMANDS

Viennoiserie.....1,6

Part de Cake.....3

Oeuf à la Coque.....3

Oeufs Brouillés.....8

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 25CL

+ DeSSERT
Une pâtisserie gourmande au choix.

Le Brunch des petits

14

PETITE Boisson chaude

+ Viennoiserie

+ le petit croque

+ Mini Jus de fruits 12cl

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

de 12h à 15H

Tous nos mets sont préparés à partir d'ingrédients frais.

à l'ardoise

Entrée du jour 8

PLAT du jour 16

Salade du chef
+ 2 boules de glace 22

Entrée du jour + Plat du jour ou PLAT du jour + DESSERT* 20

Entrée du jour
+ Plat du jour
+ dSSERT* 25

*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 15
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, ingrédients frais et préparés
avec soin. 17

L'OMELETTE

Omelette gourmande du jour. 16

Les Desserts Gourmands

Le Café Gourmand 9
Trio de minis desserts + Espresso.

Le Thé Gourmand 14
Trio de minis desserts + Thé au choix.



La Carte Sucrée

Les Pâtisseries



L'Ile Flottante de saison 8
Déclinée chaque saison avec un fruit
ou une saveur du moment.

La Tarte aux framboises 6,5
Des framboises acidulées associées à la douceur
d'une crème pâtissière vanille de Madagascar
sur une pâte sablée au beurre frais.

La Tarte cerises-pistache 7,2
L'alliance du fruité de la cerise et du caractère de la
pistache, sur une pâte sablée au beurre frais.

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.

Le Fontainebleau 7
La recette laitière! Senoble revisite ce dessert
classique au fromage blanc battu et à la crème
d'Isigny fouettée serti de crème Chantilly maison
et de coulis de fraise.

Le Pont Neuf 6
Croustillant chocolat au lait noisette, mousse au
chocolat noir et brownie sur crêpes dentelle.

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 croustillante.

Le cheesecake à la française 6,5
Léger et aérien avec son fromage blanc,
sur un biscuit spéculoos croustillant.

Le PETIT REGAL CHEESECAKE 5,9
Cheesecake à la française
à déguster avec fruits et coulis du jour.

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.
Alternance de biscuit Joconde aux amandes, d'une
crème au café et d'une ganache chocolat noir.

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

Une coupe de champagne

(blanc de Noir ou Rosé)

+ pâtisserie ou Trio de minis*

LES MINIS* selon disponibilité

MINI cheesecakes

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

Petits CHOUX

Noisette du Piémont, Chocolat au lait, Chocolat
noir, Arabica de Colombie, Caramel beurre salé,
Vanille de Madagascar, Abricot lait d'amande,
Pistache, Agrumes, Framboise.

Macarons

Ile flottante, Cheesecake, Chocolat noir,
Chocolat au lait, Rose-Pamplemousse, Framboise,
Pistache, Café, Caramel beurre salé, Vanille,
Citron, Cassis, Yaourt Framboise, Passion,
Noix de coco.

Gâteaux de voyage

Madeleine, Financier, Part de Cake.



La Carte Glacée

Nos crèmes glacées et sorbets, turbinés chaque jour dans nos glaceries, ne contiennent ni arômes, ni émulsifiants artificiels.

Crèmes glacées *:

Vanille de Madagascar, Chocolat noir intense,
Café de Colombie, Noisette 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 - Fraise Mara des bois, Framboise,
Cassis de Bourgogne.

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

* selon disponibilité

Les Coupes SIGNATURE

13



La Dame Senoble
Glace Vanille, glace Chocolat, sauce chocolat,
noisettes caramélisées, Chantilly.

La Fraise Melba
Sorbet Fraise, glace Vanille de Madagascar, coulis
de fraise, fraises fraîches, Chantilly

La Choco-Noisette
Glace Noisette, 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, Sorbet Cacao,
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.





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

Thé noir 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 JUS

Nectar de Fruits - 25cl 6

Pêche de Vigne, Abricot, Poire.

Pur Jus de Fruits - 25cl 6

Orange, Pomme, Pomme-Fraise, Ananas.

LES Boissons froides

Coca-Cola - 33cl 6

Regular, Light ou Zero.

Limonade - 33cl 6

Café Frappé - 33cl 6

THé Frappé maison - 33cl 8

Choisissez parmi notre sélection de thés

LES EAUX

Vittel - 50cl 5

Perrier - 33cl 5,5

Perrier - 50cl 6,5

SUPPLÉMENT SIROP

Menthe, Grenadine 0,5

Les boissons chaudes

LES LAITS CHAUDS

nature 5

Parfumé: amande, noisette 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 Décaféiné 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



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 plampemousse.

COUPE-15cl

12

BOUTEILLE-75cl

45

Rosé Senoble
100% Pinot Noir

Le nez exprime des arômes de fruits noirs, cassis, myrtille, mais également des notes vives comme le pampemousse rose.

12

45

LE VIN ROUGE

LES ECHEVINS

Lussac Saint Emilion - 2013

Notes de fruits rouges et fruits noirs confits et boisés.

VERRE-14cl

6

BOUTEILLE-75cl

30

Château de santenay

Pinot Noir - 2014

Notes de cerise et de groseille, texture fine et élégante.

8

40

Château Le Pey

Médoc - 2015

Notes de raisins mûrs, bois et épices.

7

35

LES VINS BLANCS Issus de l'Agriculture Biologique

Chablis Sainte Claire

Blanc sec - 2017

Notes d'agrumes à la minéralité iodée du terroir.

7

25

CHARMES de colombelle

Côtes de Gascogne - 2017

Notes de fruits jaunes et blancs et relevé de notes d'agrumes et de fruits de la passion.

5

20

LE VIN rosé

La vie en rose

AOC Côtes de Provence - 2017

Déliçates notes de fruits rouges.

6

30

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.



@senoble_famille_Gourmande



@senoblefamilleGourmande

WWW.SENOBLE.COM