



# TARTES SUCRÉES

Pâte sans gluten

	Petite 4€80	Grande 18€
Tarte chocolat Végan ●●●●	●	●
Tarte aux pommes ● sablé croustillant, frangipane, pommes bio.	●	●
Tiramisu ● Dacquoise café, crème de café et mousse de mascarpone.	●	●
Tarte aux fraises ●	●	●
Tarte aux framboises ●	●	●
Délice framboise ●	●	●
Abricots, matcha, pistache ●●● Pâte sablé, frangipane pure amande, crème de pistache, et Matcha, oreillons d'abricots, éclats de pistache.	●	●
Choco ● cacahuètes	●	●
Krunchy poires ● Sablé croustillant, frangipane, poire pochée, croquant amandes.	●	●
Citron meringuée ● Sablé croustillant, crème citron jaune, meringue italienne.	●	●
Moelleux au chocolat ●● au chocolat amer (70% cacao).		●
Rhubarbe ●	●	●
Pêche & framboises ●	●	●

● VEGGIE ● VEGAN ● NO GLUTEN ● NO LACTOSE

## GOURMANDISES

Brownie ●	3€70
Financier amandes ●	3€70
Financier Thé Matcha ●	3€70
Financier framboise ●	3€70
Carrot Cake ●●●●	3€70
Marbré ●●●●	3€70



## TARTES SALÉES

Les tartes de 18cm : sur commande 24H à l'avance

	individuelle 5€80	18cm 18€
Végan légumes de saison ●●●● Butternut, pousses d'épinard, céleris, champignons, carottes de couleur.	●	●
Chorizo & parmesan	●	●
Reblochon, épinard, pomme de terre ●	●	●
Bettes de couleurs et roquefort ●	●	●
Thon, légumes du sud	●	●
La Classique "LORRAINE" Lardons, emmental.	●	●

L'assortiment complet de nos tartes salées et sucrées n'est pas proposé tous les jours dans nos comptoirs. Vous pouvez les commander 48h à l'avance.

Certains prix peuvent être ajustés en fonction du prix du marché.