

Boissons Chaudes

Irish Coffee	12 €
Cappuccino	6 €
Infusion	4,50 €
Thé Noir, Thé vert, Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine Menthe, Camomille	
Café	2,50 €



Digestifs

Cognac Frapin 4cl	10 €
Armagnac 4cl	9 €
Calvados 4cl	9 €
Chartreuse Verte 4cl	9 €
Genepy 4cl	8 €
Marc de Savoie 4cl	8 €
Grolle (Prix par personne)	9 €
Get 27ou 31 4cl	8 €
Poire Williams 4cl	8 €
Limencello 4cl	8 €
Sambuca 4cl	8 €



Immeuble l'Eterlou
 04.79.00.31.70
www.la-flambee-meribel.com

Le chef a sélectionné pour vous les glaces et sorbets



Nos Glaces/Ice Cream

- | | |
|---|--------------------------------|
| Café
Coffee | Noix de coco
Coconut |
| Caramel beurre salé
Caramel salted butter | Nougat
Nougat |
| Chocolat noir
Dark chocolate | Pistache
Pistachio |
| Menthe/Chocolat
Mint chocolate | Vanille
Vanilla |

Nos Sorbets Plein Fruit/Sorbet

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Abricot
Apricot | Fraise
Strawberry |
| Cassis
Blackcurrant | Framboise
Raspberry |
| Citron jaune
Lemon | Myrtille
Bilberry |
| Poire
Peer | |

Supplément chantilly: 1€
Extra whipped cream

- Coupe 1 Boule** *sundae 1 scoop* 3,50 €
- Coupe 2 Boules** *sundae 2 scoops* 6 €
- Coupe 3 Boules** *sundae 3 scoops* 8,50€

Nos Coupes Glacées - Classiques

- | | |
|--|------|
| Colonel
Citron avec Vodka* / Lemon with Vodka* | 13 € |
| Royal Poire
Poire avec alcool de poire* / Pear with alcool of pear* | 13 € |
| Dame Blanche
Vanille et sauce chocolat / Vanilla and chocolate sauce | 10 € |
| Dame Noire
Chocolat et crème anglaise
Ice cream chocolate and custard | 10 € |
| Café Liégeois
Café et sauce café / Coffee and coffee sauce | 10 € |
| Chocolat Liégeois
Chocolat et sauce chocolat
Dark chocolate and chocolate sauce | 10 € |
| After Eight
Menthe chocolate and chocolate sauce | 10 € |

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

La Flambée Méribel

Nos Coupes Glacées - Spécialités Maison

- | | |
|--|------|
| Coupe des Platières
Framboise, fraise, myrtilles et sauce fruits rouges
Raspberry, strawberry, bilberry and red fruit sauce | 12 € |
| Coupe des Marmottes
Caramel beurre salé, vanille, café et sauce café
Caramel salted butter, vanilla, coffee and coffee sauce | 12 € |
| Coupe de la Saulire
Chocolat, vanille, nougat et sauce caramel crémeux
Chocolate, vanilla, nougat and caramel sauce | 12€ |
| Coupe de la Biche
Noix de Coco, caramel beurre salé, fraise et sauce fruits rouges
Coconut, caramel salted butter, strawberry and red fruit sauce | 12 € |
| Glacier du Borgne
Noix de Coco, chocolat, vanille et sauce chocolat
Coconut, chocolate, vanilla and chocolate sauce | 12 € |
| Coupe de l'Olympe
Fraise, cassis, pistache et sauce fruits rouges
Strawberry, blackcurrant, pistachio and red fruit sauce | 12 € |
| Glacier de Gébroulaz
Vanille, café avec crème de Whisky*
Vanilla, coffee with cream of Whisky* | 14 € |
| Coupe du Roc de Fer
Chocolat noir, café avec Cognac*
Dark chocolate, coffee with Cognac* | 14 € |
| Coupe Burgin
Abricot, sorbet framboise, champagne*
Apricot, sorbet raspberry, champagne* | 15 € |



Nos Desserts Maison

- | | |
|---|------|
| Assiette de Fromages à l'Italienne
Grana, Gorgonzola, Pecorino Tartufo*
Plate of Italian Cheeses | 14 € |
| Tartelette au Citron Meringuée
Lemon meringue tart | 9 € |
| Moelleux Coulant aux Chocolats (10 min)
Semi-cooked chocolate fondant | 12 € |
| Véritable Tiramisu | 10 € |



- | | |
|---|--------------|
| Dôme aux Chocolat, Pistache et Amande
Chocolate, Pistachio and Almond Dome | 9 € |
| L'Evasion
Biscuit Dacquoise, Mousse de Passion
Dacquoise Biscuit, Passion Mousse | 10 € |
| Mousse au Nutella et Spéculoos
Nutella mousse | 9 € |
| Café Gourmand
Accompagné de son verre de Limencelo | 10 €
12 € |

* Tartufo: Tuber Uncinatum et Aestivum
Prix nets en euros – Services compris – Photos non contractuelles.