

## Au Début...

Pastis ou Ricard <b>2cL</b>	4,00
Kir (Violette, mûre, framboise, cassis)	3,50
Kir Royal	12,00
Spritz	10,00
Mojito (4cL de rhum, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, perrier et glace pilée)	10,50
Martini Blanc	5,00



## Les Teintes de la Bière

	25cL	50cL
Peroni	4,00	8,00
Bière d'Abbaye	5,00	9,50
Bière Blanche	4,50	9,00
Bière du Mois IPA	5,00	10,00
Chouffe	5,00	10,00
Tango, Twist, Monaco, Panaché	4,50	9,00

### BIÈRES BOUTEILLE

Desperados/ Corona	6,00
Bière sans alcool	6,00
Bière du Mois	6,00



## De la Fraîcheur

<b>perrier</b> <b>33cL</b>	4,00
<b>Coca-Cola</b> <b>33cL</b>	4,00
<b>Coca-Cola</b> sans sucres <b>33cL</b>	4,00
<b>Coca-Cola</b> cherry <b>33cL</b>	4,00
<b>FANTA</b> orange	4,00
<b>fuzetea</b> <b>25cL</b>	4,00
<b>Red Bull</b> regular <b>25cL</b>	6,50
Organics Tonic Water <b>25cL</b>	4,40
La French SVP <b>33cL</b> Ginger Beer Agrumes	4,40
Diabolo	3,90
Limonade	3,50
Sirop à l'eau	3,00

Jus de fruits ou Nectars <b>4,50</b> (Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, fraise, mangue)
Jus de fruits frais <b>6,40</b> Pressé à la demande (Orange, pamplemousse ou citron)

### En direct de la Source **H<sup>2</sup>O**

Vittel <b>33cL</b>	3,50
Vittel <b>50cL</b>	4,50
Perrier fines bulles <b>50cL</b>	4,50
Acqua Panna <b>75cL</b>	6,00
San Pellegrino <b>75cL</b>	6,00

Tous nos prix sont en euros TTC, service compris.

En terrasse et après 21h, les prix sont majorés de **0,50€**.

le Molière

# Glaces & Douceurs + Sucrées



2 rue Racine - 44000 NANTES

02 40 73 20 53

contact@lemolier.fr

www.lemolier.fr

f le molier nantes i

**OUVERT**

du LUNDI au SAMEDI de 8H00 à 2H00

Nos tarifs sont indiqués en euros TTC, service compris.

## Douces Gourmandises

Le Moelleux au Chocolat Maison  
servi avec une boule de glace vanille  
*The homemade warm chocolate cake with vanilla ice cream*  
**8,50**



Le Gâteau Nantais Maison  
servi avec une boule de glace  
*The homemade Nantais cake with ice cream*  
**8,50**



La Mousse au Chocolat Maison  
*The homemade chocolate mousse*  
**8,00**

Le Fromage Blanc Nature  
*The yogurt*  
**6.50**

Le Fromage Blanc  
servi avec du Coulis de Fruits Rouges  
*The yogurt served with a red fruit puree*  
**7.50**



Les Profiteroles au Chocolat  
*The chocolate profiteroles*  
**11,00**



Le Café « Délices »  
*Coffee delights : coffee served with sweets*  
**9,00**

L'Assiette de Fromages affinés  
*Cheese plate*  
**12,50**



Chocolat Liégeois  
*Ice chocolate with whipped cream*  
**9,50**

Café Liégeois  
*Coffee with whipped cream*  
**9,50**



## Nos Coupes Glacées

Coupe du Molière  
Fruits selon la saison, 3 boules de glace  
au choix + secrets du chef...  
**9.50**

Dame Blanche  
Vanille  
**9.50**

Colonel  
Citron avec vodka\*  
**10.00**

## Composez votre coupe !

Parfum(s) au choix ci-dessous



1 boule  
**3,90**



2 boules  
**6,90**



3 boules  
**9,90**

## Nos Crèmes Glacées<sup>(1)</sup>

Vanille de Bourbon  
*Vanilla*  
À l'extrait de vanille  
de Madagascar

Rhum-Raisins  
*Rum-raisins*  
Au rhum des Antilles françaises  
avec des raisins macérés au rhum

Menthe  
*Mint chocolate*  
Avec des éclats de chocolat noir

Tentation meringuée  
Vanille Framboise  
Morceaux de meringue  
enrobés de chocolat noir

Café  
*Coffee*  
Avec du café Arabica de Colombie

Noix de Coco  
*Coconut*  
Avec de la noix de coco râpée

Caramel Fleur de Sel  
*Butter salted caramel*  
À la fleur de Camargue avec  
des morceaux de caramel au lait

Pistache  
*Pistacchio*  
Avec éclats de pistache  
de Californie grillés

Chocolat Noir  
*Dark chocolate*  
À base de chocolat Barry Callebaut  
à 70% de cacao de l'Équateur



## Nos Sorbets<sup>(3)</sup>

Cassis  
*Blackcurrant*  
Avec des baies de cassis

Framboise  
*Raspberry*  
Avec des morceaux de framboise

Cerise  
*Cherry*  
À la cerise griotte  
avec des morceaux de cerises

Fraise  
*Strawberry*  
Avec des morceaux de fraises

Fruit de la Passion  
*Passion-fruit with mango parts*  
Au fruit de la passion d'Équateur  
avec des morceaux de mangue

Mangue  
*Mango*  
Avec des morceaux de mangue d'Inde

Poire  
*Pear*  
Avec des morceaux de poire Williams

Citron Vert  
*Lime*  
Avec des zestes de citron vert

<sup>(1)</sup> Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises

<sup>(2)</sup> Glace

<sup>(3)</sup> Nos sorbets ont une teneur en fruit de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaire.