


PAVLOVAS
par Joël Maier
LA SALLE À MANGER



BOISSONS FROIDES

Pavl'EAUva - Plate (75 cl)	3€	Coca Cola	4,5€
Pavl'EAUva - Pétilante (75 cl)	4€	Coca Cola Zéro	4,5€
Orange pressée	7€	Tonic	4,5€
Citron pressé	7€	Ginger Beer	4,5€
Citronnade maison	4€	Sirops	2,5€
Limonade	4€	Virgin Mojito 	7€
		Virgin Pina Colada 	7€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€	Cappucinno	4€
Espresso noisette	2€	Latte Macchiato	5€
Double Espresso	3€	Chocolat Chaud	5€
Double Espresso Viennois	4€	Chocolat Chaud Viennois	6€

NOS THÉS

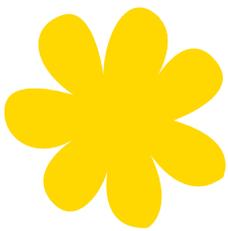


4€

Thé vert citron vert, gingembre
 Thé vert fraise, rhubarbe
 Thé vert jasmin
 Thé vert amande grillée
 Thé vert Marrakech
 Thé noir Assam Bio*



*(disponible uniquement en version chaude)



Rafraîchissant
et réconfortant



NOS LATTE GLACÉS À BASE DE MOUSSE DE LAIT

AUX FRUITS

Framboise	6€
Framboise et sorbet framboise	8€
Ananas et Coco	6€
Ananas, Coco et sorbet mangue	8€
Thé Matcha	6€

AU CAFÉ

Espresso et caramel	6€
Espresso, caramel et glace chocolat	8€
Espresso et vanille de Madagascar	6€
Espresso, vanille de Madagascar, et glace vanille	8€
Espresso et fleur d'oranger	6€
Espresso, fleur d'oranger, et sorbet d'abricot	8€

AU CHOCOLAT

Chocolat	7€
Chocolat et glace chocolat	9€
Chocolat et Noisette	7€
Chocolat, Noisette et glace vanille	9€
Chocolat, Espresso et Caramel	7€
Chocolat, Espresso, Caramel et glace chocolat	9€

AU THÉ

Thé citron vert et Gingembre	6€
Thé Amande grillée et Noisette	6€
Thé Marrakech, menthe fraîche, et citron vert	6€

NOS SMOOTHIES

Du fruit
à l'état pur !



7€*

- Fraise - Mûre - Framboise
- Carotte - Mangue - Orange - Citron
- Fraise - Banane
- Coco - Ananas - Banane

*Supplément chantilly et meringue (+2€)



NOS PAVLOVAS GLACÉES



9,9€
sur place

8,9€
à emporter

L'ABRICOT

Meringue moelleuse, sorbet et coulis d'abricot, abricots frais, miel de lavande, crème chantilly à la vanille de Madagascar, fruits à coques...

FRAISE - FRAMBOISE

Meringue moelleuse, duo de glace à la fraise et sorbet framboise, coulis de pralines roses, framboises, crème chantilly à la vanille de Madagascar, pralines roses concassées...

VANILLE - FRAISE - FRAMBOISE

Meringue moelleuse, duo de glace à la vanille de Madagascar et fraise, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, crème chantilly à la vanille de Madagascar, bâton de vanille chocolat, grappe de groseilles...

YAOURT - CITRON JAUNE

Meringue moelleuse, duo de glace bulgare et sorbet de citron pressé, suprêmes et coulis de citron jaune, crème chantilly à la vanille de Madagascar, zeste de citron vert râpé...

CITRON - MANGUE - ANANAS

Meringue moelleuse, duo de sorbet citron pressé et mangue, coulis d'ananas, ananas frais, crème chantilly à la vanille de Madagascar, copeaux de coco et coco râpé...

CHOCOLAT - FRAMBOISE

Meringue moelleuse, duo de glace chocolat et sorbet framboise, coulis de chocolat, fruits rouges, crème chantilly à la vanille de Madagascar, copeaux chocolat...

En version cocktails ...

VIRGIN MOJITO

Meringue moelleuse, sorbet Mojito, suprêmes de citron vert, coulis citron vert à la menthe fraîche, crème chantilly à la vanille de Madagascar, zeste de citron vert râpé...

SPRITZ

Meringue moelleuse, sorbet Spritz, suprêmes d'orange, compotée et coulis orange/Apérol (alcool), crème chantilly à la vanille de Madagascar...



La première
meringue en forme
de gaufre au monde



NOS PAVLO'GOFRES

9€ sur place

FRUITS ROUGES

Meringue moelleuse en forme de gaufre, compotée de framboises et groseilles, framboises, crème chantilly à la vanille de Madagascar. Coulis de fruits rouges ou de pralines roses.

le petit plus : disponible en version glacée avec **sorbet framboise** (+2,5€)

ABRICOT

Meringue moelleuse en forme de gaufre, compotée d'abricots, abricots, crème chantilly à la vanille de Madagascar, fruits à coque. Coulis d'abricot au miel de lavande.

le petit plus : disponible en version glacée avec **sorbet abricot** (+2,5€)

ANANAS - MANGUE

Meringue moelleuse en forme de gaufre, compotée d'ananas, ananas, crème chantilly à la vanille de Madagascar, copeaux de coco. Coulis de mangue au citron vert.

le petit plus : disponible en version glacée avec **sorbet mangue** (+2,5€)

NOS PAVLOVAS SUCRÉES

9€ sur place

FRUITS ROUGES

Meringue moelleuse, compotée de framboises et groseilles, framboises, crème chantilly à la vanille de Madagascar. Coulis de fruits rouges ou de pralines roses (au choix).

ABRICOT

Meringue moelleuse, compotée d'abricots, abricots, crème chantilly à la vanille de Madagascar, fruits à coque. Coulis d'abricot au miel de lavande.

ANANAS - MANGUE

Meringue moelleuse, compotée d'ananas, ananas, crème chantilly à la vanille de Madagascar, copeaux de coco. Coulis de mangue au citron vert.

Existent aussi à partager ... Fabriquées à notre boutique, L'ATELIER !

Pour 2/3 pers.	25€
Pour 4/5 pers.	39€
Pour 6/8 pers.	59€



je suis
l'originelle !

ON BRUNCH ENSEMBLE ?
Exclusivement les samedis et dimanches

Chez Pavlovas, tout est fait maison et dressé minute !
Lors de journées à fortes affluences, veuillez nous pardonner pour l'attente occasionnelle.

11h-14h30. LE GRAND BRUNCH D'ANNA - 29€

Une boisson chaude (au choix : thé vert gingembre et citron vert ou thé noir fraise, framboise et hibiscus, café allongé, double espresso, cappuccino)

- + Un jus de fruits** (au choix : orange, pomme, abricot)
- + Un panier garni** (brioche à la praline rose de la Maison Pralus, mini viennoiserie et pain beurre confiture)
- + L'assiette brunch Classique** (Pavlova salée du jour, gaspacho carottes jaunes et basilic, club sandwich snacké tomate-pesto et œuf poché, brochette melon et coppa, sucrine snackée saumon mariné et avocat)
- OU L'assiette brunch Végétarienne** (Pavlova salée du jour, gaspacho carottes jaunes et basilic, club sandwich snacké tomate-pesto et œuf poché, brochette bouchées d'aubergines et olives noires, sucrine snackée avocat et feta)
- + Pavlova du jour servie à la part** 
- OU Assortiment de fromages**

10h-11h. LE P'TIT DEJ D'ANNA - 12,9€ (pour les lève-tôt)

Une boisson chaude (au choix : thé vert gingembre et citron vert ou thé noir fraise, framboise et hibiscus, café allongé, double espresso, cappuccino)

- + Un jus de fruits** (au choix : orange, pomme, abricot)
- + Un panier garni** (brioche à la praline rose de la Maison Pralus, mini viennoiserie et tartine beurre confiture)

le petit plus  : **pavlova du jour à la part** préparée à L'ATELIER (+6€)