



# AU BUREAU®

## PUB & BRASSERIE

*since 1989*

### AU BUREAU ALES

8, place Gabriel Péri  
30100 ALES

[www.aubureau-ales.com](http://www.aubureau-ales.com)  
facebook: AuBureau Alès  
04.66.91.01.39

Du lundi au vendredi de 9h à 1h  
Le week-end de 9h à 1h



*Carte Automne-Hiver 2011*

## APÉRITIFS

|   |              |                            |             |
|---|--------------|----------------------------|-------------|
| <b>Campari</b> (6cl)  | <b>4,00</b>  | <b>Verre de Vin (15cl)</b> | <b>4,00</b> |
| <b>Martini Rosso, Bianco</b> (6cl)  | <b>4,00</b>  | <b>Suze</b> (4cl)          | <b>4,00</b> |
| <b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)  | <b>3,50</b>  | <b>Martini Gin</b> (4cl)   | <b>4,00</b> |
| <b>Kir vin blanc</b> (18cl)   | <b>4,00</b>  | Rouge ou blanc             |             |
| Crème de cassis, mûres, pêches de vigne, Framboises, fraises, griottes, châtaignes. |              | <b>Palermo</b> (4cl)       | <b>4,00</b> |
| <b>Americano</b> (15cl)   | <b>10,00</b> | apéritif sans alcool       |             |
| <b>Porto</b> (4cl)  | <b>4,50</b>  |                            |             |
| <b>Coupe de Champagne</b> (12cl)  | <b>7,00</b>  |                            |             |
| <b>Kir Royal</b> (15cl)   | <b>10,00</b> |                            |             |
| Crème de cassis, mûres, pêches de vigne, Framboises, fraises, griottes, châtaignes. |              |                            |             |

L'apéritif vous attend aussi avec Leffe : Leffe Blonde, Leffe Ruby, Leffe 9°.



Flammekueche

## WHISKIES

|                          |     |             |
|--------------------------|-----|-------------|
| <b>William Lawson's</b>  | 4cl | <b>6,00</b> |
| <b>Jack Daniel's</b>     |     | <b>9,00</b> |
| <b>Aberlour</b> 10 ans   |     | <b>9,00</b> |
| <b>Talisker</b> 10 ans   |     | <b>9,00</b> |
| <b>Dalwhinnie</b> 15 ans |     | <b>9,00</b> |
| <b>Oban</b> 14 ans       |     | <b>9,00</b> |
| <b>Lagavulin</b> 16 ans  |     | <b>9,00</b> |



## MOMENTS PRESSION

|  | 33 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| <b>Stella Artois</b> (4,8°)<br>Bière blonde de tradition, elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés.  | 3,40  | 5,90  |
| <b>Hoegaarden</b> (4,9°)<br>Bière blanche servie dans son verre hexagonal givré, Hoegaarden surprend par sa fraîcheur unique et son goût resté authentique depuis 1445.                      | 3,90  | 6,20  |
| <b>Lefse Blonde</b> (6,6°)<br>À la couleur dorée et lumineuse, Lefse Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange harmonieux de saveurs et d'équilibre.   | 3,90  | 6,20  |
| <b>Lefse Ruby</b> (5°)<br>Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Lefse Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Lefse et la délicatesse des saveurs fruits rouges. | 3,90  | 6,20  |
| <b>Mac Ewan's</b><br>Véritable scotch ale, mousse ambrée et dense aux reflets acajou. Arôme puissant, saveur douce, brassée à partir de malts et houblons britanniques.                      | 4,00  | 7,00  |
| <b>Panaché, Monaco et bière au sirop</b> (4,8°)  | 3,40  | 5,90  |
| <b>Picon bière</b> (18°)   | 4,50  | 7,20  |



# Happy Hour

Du lundi au vendredi,  
de 18h30 à 19h30 :  
Faites d'une bière deux coups  
Les pressions en 50 cl au prix du  
33 cl  
Sauf jours fériés



## COCKTAILS

|  |      |
|--|------|
| <b>Piña Colada</b> (33cl)<br>Rhum Havana 3 ans, sorbet lait de coco, jus d'ananas.   | 8,00 |
| <b>Téquila Sunrise</b> (33cl)<br>Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine.  | 8,00 |
| <b>Cuba libre</b> (33cl)<br>Rhum Havana brun, citron vert, Coca cola.  | 8,00 |
| <b>Caïpirovka</b><br>Vodka, citron vert et sucre de canne.   | 8,00 |
| <b>Mojito Habana</b> (33cl)<br>Façon bodeguita de la havane.<br>Rhum Havana 3 ans, jus de citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse. | 8,00 |
| <b>Ombrage</b> (33cl)<br>Gin, Get 27, jus d'ananas, sirop d'orgeat.  | 8,00 |
| <b>Mojito Habana</b> (33cl)<br>Façon bodeguita de la havane.<br>Rhum Havana 3 ans, jus de citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse. | 8,00 |

## NOS COCKTAILS CHAUDS

|  |      |
|--|------|
| <b>Irish coffee</b><br>Whisky, café, sucre, crème fouettée.              | 7,00 |
| <b>After Eight</b><br>Chocolat chaud, Get 27.                            | 7,00 |
| <b>Le Val-Tho</b><br>Café, sucre, Génépi, crème fouettée.                | 7,00 |
| <b>Lochness</b><br>Lait chaud, sirop de café, Bailey's, larme de whisky. | 7,00 |
| <b>Grog</b><br>Rhum brun, citron frais et sucre.                         | 7,00 |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|   |      |
|---|------|
| <b>Hunki</b> (33cl)<br>Jus de fruits de la passion, jus de banane, sirop de citron acide. | 5,00 |
| <b>Vie Ta Mine</b> (33cl)<br>Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de framboise.              | 5,00 |
| <b>Pourquoi Pas</b> (33cl)<br>Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon.             | 5,00 |

## MILKS SHAKES

**Plaisir** 5,50  
Glace chocolat rocher, glace caramel anglais, sirop chocolat cookies.

**Fraicheur** 5,50  
Sorbet cassis, sorbet fruits de la passion, sirop de pomme verte.

## MILKS GOURMANDS

**Un parfum au choix** 5,00  
Tout vanille, tout chocolat, tout fraise...



## BOISSONS FRAICHES

|   |      |
|---|------|
| <b>Coca-Cola</b> (33cl)   | 3,00 |
| <b>Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light</b> (33cl)   | 3,00 |
| <b>Fanta orange, citron</b> (25cl)  | 3,00 |
| <b>Nestea</b> (25cl)  | 3,00 |
| <b>Sprite</b> (33cl)  | 3,00 |
| <b>Schweppes tonic</b> (25cl)   | 3,00 |
| <b>Schweppes agrum, lemon</b> (25cl)  | 3,00 |
| <b>Schweppes ginger</b> (25cl)  | 3,00 |
| <b>Orangina</b> (25cl)  | 3,00 |
| <b>Perrier</b> (33cl)   | 3,00 |
| <b>Jus et nectars de fruits (à base de concentré)</b> (25cl)                                | 3,00 |
| Orange, ananas, pamplemousse, fraise, pomme, abricot, tomate, poire, banane, multivitaminé. |      |
| <b>Limonade</b> (33cl)  | 3,00 |
| <b>Diabolo</b> (33cl)   | 3,00 |
| <b>Orange ou citron pressé</b>  | 5,00 |
| <b>Ricqlés</b> (25cl)   | 3,00 |
| <b>Cacolac</b> (20cl)   | 3,00 |
| <b>Vittel, Vichy</b> (25cl)   | 3,00 |
| <b>Supplément sirop</b>   | 0,30 |



## EAUX

**Eau de Perrier** (1L) 2,00

**Vittel** (1L) 2,00



## BOISSONS CHAUDES

|                             |      |           |
|-----------------------------|------|-----------|
|                             |      | Après 22h |
| <b>Café</b>                 | 1,60 | 2,60      |
| <b>Déca</b>                 | 1,90 | 2,90      |
| <b>Double café</b>          | 3,20 | 4,20      |
| <b>Capuccino (viennois)</b> | 3,60 | 4,60      |
| <b>Chocolat Viennois</b>    | 4,00 | 5,00      |
| <b>Chocolat chaud</b>       | 3,20 | 4,20      |
| <b>Grand crème</b>          | 3,20 | 4,20      |
| <b>Noisette</b>             | 1,70 | 2,70      |
| <b>Infusion</b>             | 3,00 | 4,00      |
| <b>Thé</b>                  | 3,00 | 4,00      |






Darjeeling, Vert, Fruits rouges, Vert à la menthe, Earl gray, Miel pain d'épices, Caramel, Jasmis, Fraises parriguette, Noisettes grillées, Vanille, Russe.

## NOS TARTARES

-  **Parisien** 16,00  
Assaisonnement traditionnel, poêlé tourne et retourne, bol de frites
-  **Boss** 16,00  
Assaisonnement traditionnel, poêlé tourne et retourne, œuf au plat, sauce aux cèpes, bol de frites.
-  **Aubrac** 16,00  
Assaisonnement traditionnel, poêlé tourne et retourne, servi avec de l'algot.
-  **Tartiflar** 16,00  
Assaisonnement traditionnel, poêlé tourne et retourne, sauce au Reblochon, bol de frites.
-  **Boucher Cévenole** 16,00  
Servie cru, assaisonnement traditionnel, sur une tranche de gros pain de campagne et Pélardon râpé, bol de frites.



## LES SALADES

-  **La folie douce** 18,00  
Mélange de salades, sur une mouillette de pain de campagne, chutney de figues, ganache de foie gras de canard, œuf de caille, chips de pain d'épice, escalope de foie gras poêlé, pomme.
-  **Méli-mélo** 13,00  
Mélange de salades, julienne de jambon cru, croûton de caviar d'aubergine, wrap de poivron confit, croûton de chèvre, tomate confite et oignon doux.
-  **Comptoir du zing** 13,00  
Mélange de salades, emmental et vieille mimolette râpée, œuf au plat, pomme fruit, tartine de rilette d'oie et julienne de jambon blanc.
-  **Salade Boucanier** 14,00  
Mélange de salades, ananas frais, crevettes marinées, purée d'avocat au curry, chair de crabe, samossas, aiguillettes de saumon en tempura, sauce cocktail.
-  **3 Montagnes** 14,00  
Mélange de salades, croûton de reblochon, croûton de raclette, croûton de chèvre, poitrine à la plancha, fruit sec grillé, mini chou au fromage.

## Suggestions

Au Bureau vous suggère d'accompagner vos plats en association avec ces bières :



HOEGAARDEN



LEFFE BLONDE



STELLA ARTOIS






LEFFE RUBY



LEFFE 9°

# LES BURGERS

Nos burgers sont servis avec frites et salade verte.

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Le route 66</b><br>200g de viande hachée, bacon grillé, oignon confit, cheddar fondu et œuf au plat.                | 16,00 |
|  <b>L'Auvergnat</b><br>200g de viande hachée, jambon cru grillé, oignon confit, sauce au Roquefort et œuf au plat.      | 16,00 |
|  <b>Le Mégevan</b><br>200g de viande hachée, poitrine de cochon grillée, oignon confit, Mont d'Or fondu et œuf au plat. | 16,00 |










# LES PIZZAS

Fond tomate ou fond crème

|  | Ingrédient supplémentaire | 1,50  |       |
|--|---------------------------|---|-------|
|  <b>Reine</b><br>Jambon cuit, emmental, herbe de Provence, olives noire.  | 11,00                     |  <b>Alpette</b><br>Mélange de fromage à fondue savoyard, raclette, reblochon oignons confits, olives noires.         | 13,00 |
|  <b>Margarita</b><br>Emmental, herbe de Provence, olives noire.   | 11,00                     |  <b>Savoyarde</b><br>Mélange de fromages à fondue savoyarde, lardons, oignons confits, pommes de terre, olive noire. | 13,00 |
|  <b>Royale</b><br>Jambon cuit, emmental, herbe de Provence, œuf au plat, champignons, olives noire.                       | 12,00                     |  <b>Flammekueche</b><br>Fond crème, emmental, lardons, oignons.  | 12,00 |
|  <b>Arménienne</b><br>Piquillos, emmental, viande hachée, herbes de Provence, œuf au plat, olives noire.                  | 13,00                     |  <b>Paysanne</b><br>Emmental, Roquefort, oignons, viande hachée, œuf au plat, herbes de Provence, olives noire.      | 13,00 |
|  <b>Calanque</b><br>Emmental, cocktail de fruit de mer, safran, persillade, olives noires, herbes de provence.            | 13,00                     |  <b>Aravis</b><br>Mélange de fromages à fondue Savoyarde, pommes de terre, Reblochon, Jambon cru, olives noire.      | 13,00 |
|  <b>Conifle</b><br>Rondelles de saucisse de Lozère, persillade, œuf au plat, Reblochon, olives noires, herbe de Provence. | 13,00                     |   |       |

Prix TTC en euros

# LES INCONTOURNABLES DU PUB






- |   |       |
|---|-------|
|  <b>Charnue et savoureuse, l'Entrecôte grillée</b><br>290/320g, servie avec pomme frites et légumes frais, sauce au choix.   | 19,00 |
|  <b>Salade Méli-mélo</b><br>Mélange de salades, julienne de jambon cru, crouton de caviar d'aubergine, wrap de poivron confit, crouton de chèvre, tomate confite et oignon doux. | 13,00 |
|  <b>L'Omelette du Rostachon</b><br>4 gros œufs battus, sauce Reblochon, pomme de terre et jambon grillé, Salade verte, timbale de vin blanc de Savoie.                           | 15,00 |
|  <b>Burger Route 66</b><br>200g de viande hachée, bacon grillé, oignon confit, cheddar fondu et œuf au plat.   | 16,00 |
|  <b>Tartare Boss</b><br>Assaisonnement traditionnel, poêlé tourne et retourne, œuf au plat, sauce aux cèpes, bol de frites.  | 16,00 |
|  <b>Pizza Conifle</b><br>Rondelles de saucisse de Lozère, persillade, œuf au plat, Reblochon, olives noires, herbe de provence.  | 13,00 |
|  <b>Ravioles Gratinées aux Crustacés</b><br>Aux fruits de mer et velouté de homard   | 18,00 |











## LES SPECIALITÉS

Carafon (40cl) de vin blanc ou rouge de Savoie: 8.00

**Uniquement le soir et le week-end.**

- |  |       |
|--|-------|
|  <b>Raclette au charbon de bois (1 personne)</b><br>Fromage, charcuterie, condiments, pomme de terre, timbale de vin blanc de Savoie.   | 19,00 |
|  <b>Le Mont d'Or rôti dans sa boîte (1 personne)</b><br>Fromage environ 450/500g, charcuterie, condiments, pomme de terre, salade verte, timbale de vin blanc de Savoie.          | 19,00 |
|  <b>Fondue des Rebloches au charbon de bois (1 personne)</b><br>Demi-Reblochon, charcuterie, condiments, pomme de terre, timbale de vin blanc de Savoie.                          | 19,00 |
|  <b>Fondue Savoyarde aux Cèpes (1 personne)</b><br>Servie dans un caquelon, mélange de Beaufort, Conté, Emmental, croutons, charcuterie, timbale de vin blanc de Savoie.          | 19,00 |
|  <b>La Tartiflette de Haute Savoie (1 personne)</b><br>Pomme de terre, oignons, lardon, Reblochon, salade vert à l'huile d'olive. Servie avec une timbale de vin blanc de Savoie. | 19,00 |



## LE COIN DU BOUCHER

|   |       |
|---|-------|
|  <b>Entrecôte</b><br>290/320g, servie avec pomme frites et légumes frais, sauce au choix.  | 19,00 |
|  <b>Onglet de bœuf de l'Aubrac</b><br>En provenance de Cassagne Begones. Juste poêlé, servie avec légumes du moment, pomme de terre pont neuf, sauce au choix.       | 18,00 |
|  <b>Toujours la même, La véritable Andouillette de chez Bobosse</b><br>Sauce vigneronne, pomme de terre ????   | 18,00 |
|  <b>Paupiette de veau</b><br>Mijoté aux carottes et oignons doux du Vigan, quelques champignons des bois, servie avec aligot.  | 19,00 |
|  <b>La saucisse d'Aveyron</b><br>Servie avec aligot de Laguiole, sauce aux cèpes.  | 18,00 |
|  <b>La Tartiflette de Haute Savoie</b><br>Pomme de terre, oignons, lardon, Reblochon, salade vert à l'huile d'olive. Servie avec une timbale de vin blanc de Savoie. | 16,00 |
|  <b>L'Omelette du Rostachon</b><br>4 gros œufs battus, sauce Reblochon, pomme de terre et jambon grillé, Salade verte, timbale de vin blanc de Savoie.               | 15,00 |
|  <b>L'assiette d'aligot de l'Aubrac</b><br>Dans son jus corsé aux girolles, pain de campagne grillé  | 14,00 |

### Sauces

Au choix: Morilles, Reblochon, Béarnaise, Giroles, Coulis de Cèpes, Vigneronne.

## LES POISSONS

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Pavé de saumon</b><br>Juste snackée à la plancha, spaghettis de légumes de saison, huile d'olives aux herbes fraîches, petit jus aux agrumes. | 18,00 |
|  <b>Seiches grillées à la plancha</b><br>Pommes de terre grillées, aïoli maison, légumes de saison.   | 22,00 |






### Entrecôte



## LES RAVIOLES DE ROYAN GRATINÉES

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Gratiné Crustacé</b><br>Aux fruits de mer et velouté de homard. | 18,00 |
|  <b>Gratiné Grand-mère</b><br>Oignons confits, lardon et raclette   | 16,00 |

## LES PÂTES

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Carbonara</b><br>Crème fraîche, lardons, jaune d'œuf  | 13,00 |
|  <b>Batchache</b><br>Viande hachée, sauce aux cèpes et œuf au plat.                                       | 14,00 |
|  <b>Blizzard</b><br>Sauce au Reblochon, petits lardons, oignons confits et jambon cru de montagne grillé. | 15,00 |
|  <b>St Marco</b><br>Noix de St Jacques sautées, velouté de homard et petits légumes persillés.            | 17,00 |
|  <b>Parmigiana</b><br>Sauce tomate cuisinée à l'huile d'olive, basilic et copeaux de parmesan.            | 11,00 |

# LES MENUS

## Menu Cinéma

20,00

Salade Melli Meïo ou  
Pizza Reine ou  
Burger 66 ou  
Pate Carbonara

1 boisson  
1 café  
1 place de cinéma



## Formule du marché

14,00

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

1 plat + 1 dessert  
Café offert



## Menu théâtre

23,00

Salade Melli Méïo ou  
Pizza Reine ou  
Burger 66 ou  
Pate Carbonara

1 boisson  
1 café  
1 place de théâtre  
(Pélousse Paradise)

## Menu Enfant

9,00

Jusqu'à 12 ans

Pizza reine ou  
Nuggets frites ou  
Steak haché frais frites

2 boules de glace aux choix  
Oasis 25 cl



# LES VINS

|  |       |
|--|-------|
| Vins au verre  | 15 cl |
| <b>Le verre de vin Rouge, Blanc ou Rosé</b>                      | 4,00  |
| Servi dans un grand verre à dégustation, demander nos sélections |       |

|  |       |
|--|-------|
| Vins Rouges                            | 75 cl |
| <b>Le K Domainede Marie2006</b>        | 16,00 |
| VDP Vaucluse Cabernet Sauvignon        |       |
| <b>CuvéeN°1 2005</b>                   | 18,00 |
| AOC Lubéron                            |       |
| <b>Châteaud' Aqueria2008</b>           | 20,00 |
| AOC Côtes du Rhône                     |       |
| <b>Les Verrières2006</b>               | 24,00 |
| AOC Coteaux du Languedoc               |       |
| <b>CrôzesHermitage2008</b>             | 20,00 |
| Cuvée les Jalets maison Jaboulet       |       |
| <b>Château des Tours Vaqueras 2004</b> | 40,00 |
| Vin rare et exceptionnel               |       |

|   |       |
|---|-------|
| Vins Blancs                                 | 75 cl |
| <b>Secretde FamilleViognier2010</b>         | 20,00 |
| VDP maison Jaboulet                         |       |
| <b>Chateau la Voulte Gasparets 2010</b>     | 25,00 |
| AOC Corbieres                               |       |
| <b>Château Neuf du Pape les Cèdres 2007</b> | 30,00 |
| Maison Jaboulet                             |       |
| <b>Clos des Verdots moelleux 2010</b>       | 24,00 |
| AOC côtes de Bergerac                       |       |

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Vins Rosés                 | 75 cl |
| <b>ChâteauMas Neuf2010</b> | 18,00 |
| AOC Costières de Nîmes     |       |
| <b>Terredes5. 2010</b>     | 24,00 |
| AOC Lubéron                |       |

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Vins en carafe   | 25 cl | 50 cl |
| <b>Blanc, Rougeou Rosé</b>   | 5,00  | 7,00  |
| VDP ou AOC, une sélection rigoureuse à chaque changement de saison |       |       |

# LES BULLES

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
|                             | 75 cl |
| <b>Duval Leroy</b>          | 60,00 |
| Fleure de champagne 1er cru |       |
| <b>Mumm cordon rouge</b>    | 60,00 |

# LES ALCOOLS ET LIQUEURS

|                        |      |                                 |      |
|------------------------|------|---------------------------------|------|
|                        | 4 cl |                                 | 4 cl |
| <b>RhumHavana3 ans</b> | 6,00 | <b>Grand Marnier</b>            | 6,00 |
| <b>RhumHavana7 ans</b> | 8,00 | <b>Calvados</b>                 | 6,00 |
| <b>Tequila</b>         | 6,00 | <b>Cognac, Armagnac</b>         | 6,00 |
| <b>Gin</b>             | 6,00 | <b>Chartreuse,Genepi</b>        | 6,00 |
| <b>Vogka</b>           | 6,00 | <b>Poire Williams,Mirabelle</b> | 6,00 |
| <b>bailey's</b>        | 6,00 | <b>Marc de Provence</b>         | 6,00 |
| <b>Soho</b>            | 6,00 |                                 |      |
| <b>Manzana</b>         | 6,00 |                                 |      |
| <b>Cointreau</b>       | 6,00 |                                 |      |

# LE FROMAGE ET LES DESSERTS

PRENDRE LE TEMPS D'UNE DOUCEUR...

**Assiette de fromages** 8,00  
Chèvre, Mont d'or, Reblochon, Brie, noix, pain grillé, beurre

**L'incroyable ballon de mousse légère au Nutella** 8,00  
dentelles de crêpes, crème glacée fraise sanga

**Le gros baba Pirate au vieux RHUM BARBEROUSSE** 8,00  
sorbet ananas, sirop pina colada, chantilly, fruit frais

**La fameuse crème brûlée à la châtaigne** 8,00  
piquée de fruits frais

**Mi cuit au chocolat croustillant et fondant** 8,00  
petit pot de crème anglaise

**Profiterolles vanille** 8,00  
sauce chocolat, chantilly et fruits frais

**ILS L'ONT FAIT !! Le gros ballon de mousse légère à la crème de marron** 8,00  
sauce chocolat au lait, crème glacée à la vanille

## Café gourmand

Servi uniquement le vendredi midi

**Café gourmand** 7,50

Expresso et mini-desserts

**Thé gourmand** 7,50

Thé au choix et mini-desserts

**Servi uniquement le vendredi midi**

# LES COUPES GLACEES

Glaces et sorbet de fabrication artisanale

**Cévenole** 9,00  
3 boules vanille, crème de marron, chantilly, fruits frais.

**Bananasplit** 9,00  
Glace vanille, chocolat et fraise sanga, banane fruit, sauce chocolat, chantilly et fruits frais.

**Café ou Chocolat Liègeois** 9,00  
« Comme vous l'avez jamais vu ! »  
3 boules chocolat ou café, sauce chocolat, ou café expresso, chantilly et fruits frais.

**Dame blanche** 9,00  
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes et fruits frais.

**Alicante** 9,00  
3 boules vanille, Turon, sirop de caramel, chantilly et fruits frais.

**Gourmande** 9,00  
Glaces Chocolat roché, lait de coco, caramel anglais, sirop de chocolat, chantilly et fruits frais.

## Coupes avec alcool

**Colonel** 10,00  
3 boules citron, vodka et fruits frais.

**Bounty** 10,00  
Glace chocolat blanc, vanille, lait de coco, malibu, sauce chocolat, chantilly et fruits frais.

## LES PARFUMSAU CHOIX

**Glaces:** vanille, vanille noix de pécan, chocolat éclats de noisettes, fraise, pistache, café, caramel, confiture de lait, nougat  
**Sorbets:** citron, framboise, cassis, fruits rouges, poire

**Coupe 2 boules** 5,00

**Coupe 3 boules** 7,30



[www.aubureau.fr](http://www.aubureau.fr)

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix TTC en euros. Prix nets service compris en euros. La maison n'accepte pas les chèques.