Cascade Des Glaces

Le goût nous passionne

Glacier

Crêperie - Salon de thé

EXCLUSIVE

Notre Réputation & nos Exclusivités

Notre établissement a bâti sa réputation sur :

- Ses **Glaces Artisanales** *aux Ingrédients d'Exception*
- Ses **Glaces Exclusives** *aux saveurs inédites et fascinantes*
- La **Sauce Chocolat Noir** DémUniaK *au goût unique*
- La **Célèbre Chantilly** La Napoulaise Elixir SECRET DE FABRICATION

Une Fabrication Experte & Artisanale

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

Une Explosion des Sens

Des Ingrédients d'Exception

Des Créations Originales, Gastronomiques & Variées

EXCLUSIVE

Notre Réputation & nos Exclusivités

La Glace du Mineur "Gaillette"

INVENTION MAISON

La Glace du Mineur " Gaillette " a été inventée par Jean-Pierre Caron, dans le village de *La Napoule ;*
et élaborée par Stéphane Vindret, notre Maître Artisan Glacier.

La recette est une base de Chicorée (goût entre le café au lait et le caramel), de Spéculoos, et de nappage de Caramel qui rappelle les bonbons "Babeluttes" du Nord.

L'ensemble est mélangé à du Charbon Végétal (aux vertus médicinales)... Ce dernier ingrédient permet de donner la couleur noire à la Glace.

La Glace du Mineur " Gaillette " (Gaillette signifie : gros morceau de charbon) a une texture, une couleur unique et les saveurs rappellent des entremets et boissons consommés régulièrement par les Mineurs du Nord ...

Dorénavant, la glace noire a toute sa légitimité... Elle sera à jamais associée à la Glace du Mineur "Gaillette" !

Sans nul doute, vous serez séduit par ses sensations gustatives inédites et fascinantes !

Sauce Chocolat Noir DémUniaK

Une véritable création gourmande «Fait-maison» à la texture onctueuse exceptionnelle, au goût de chocolat subtil et intense… (Recette élaborée avec le Chocolat de la maison VALRHONA)

L'authentique Chantilly La Napouloise

Elixir

SECRET DE FABRICATION

a été inventée et élaborée par Jean-Pierre Caron, dans le village de La Napoule.
La recette est un mélange de différents ingrédients d'exceptions dont deux sont jalousement gardés secrets...
Elle doit son succès aux dosages savamment étudiés.

Une Chantilly sans égale par
Ses arômes de vanille, caramel, rhum...
Sa teinte authentique, d'antan...
Sa texture ferme, onctueuse...

Recette jalousement gardée secrète

se déguste également en Glace...

Tout est unique : Les arômes, la teinte, la texture !

Boissons fraîches

Boissons alcoolisées

Une production Artisanale de Normandie (Cidres) et du Var (Bières)

Cidre Rosé 75cl 13,50€ — **La Bolée 20cl** 5,20€
Le cidre Rosé est issu de variétés de pommes à chair rouge, au jus coloré, aux notes florales, robe chatoyante, fines bulles.

Cidre Brut 75cl 12,50€ — **La Bolée 20cl** 4,90€
Le Cidre Brut offre fraîcheur, désaltération. Une robe jaune et limpide, un nez fruité et floral, riche et structurée en bouche.

Bières Blonde ou Blanche ou Framboise 33cl 6,10€
Élaborées à partir d'orge, d'épeautre et houblonnée avec 4 variétés de houblons différents, d'eau de sources du village de **Carcès** (Var). Bières ni pasteurisées ni filtrées. Fermentation uniquement par l'action des levures naturelles.

Champagne Cuvée Prestige - Médaille d'OR Féminalise 2020 75cl 39,00€
Le nez est discret ,franc et acidulé. En bouche, le chardonnay se révèle et les arômes grillés (amande) se mélangent à ceux des fleurs. C'est un champagne fin, élégant et bien équilibré.

Boissons minérales & sodas

Eaux minérales Vittel, Evian* 50cl 2,80€ — **Eaux minérales gazeuses** Sanpellegrino, Perrier* 50cl 3,00€
Sirop à l'eau (eau carafe) Framboise, Menthe, Violette, Pêche, Grenadine 2,70€ — **Diabolo 50cl (sprite+sirop)** 4,90€
Sodas 50cl* Fuzetea (pêche ou mangue), Citronnade, Fanta (orange ou citron), Sprite, Coca-Cola (Normal - Zéro - Cherry), Redbull (25cl) 4,80€
(Selon disponibilité)

Boissons jus de fruits

FABRICATION 100% ARTISANALE

Minute Maid 33cl 4,80€

Jus de fruits pressés Citron, Orange, mixte 20cl 6,00€

Jus & Nectar 33cl alainmilliat ORLIENAS Abricot, Poire d'été, Framboise, Mangue, Litchi, Passion 7,20€

Haute Qualité Gustative

Des jus Français Haut de Gamme sans sucres ajoutés, où sincérité, authenticité, plaisir, bio, s'harmonisent afin de faire de chaque dégustation un moment unique et riche en émotions.

Boissons chaudes

Boissons Grands Crus Nespresso

NESPRESSO

Ristretto/Espresso 2,40€
Exceptionnellement intense & onctueux-Int.12

Cappuccino 3,60€
Espresso surmonté de mousse de lait chaud

Café Chaud/Froid à la vanille 6,00€
Espresso versé sur de la glace Vanille surmonté de mousse de lait chaud

Café crème 3,00€
Intense & onctueux-Int.7

Café Double 4,70€
Deux Espresso aux choix

Café Amaréna 4,70€
Espresso au sirop d'Amaréna surmonté de mousse de lait chaud et griotte

Espresso Décaffeinato 2,50€
Dense et puissant-Int.7

Café Chocolat 4,20€
Mixte d'un Espresso et d'un vrai chocolat noir traditionnel

Café Viennois 4,60€
Espresso surmonté de notre célèbre Chantilly

Boissons Thé et Infusion

Thé et Infusion DAMMANN 5,00€

1692 : Origine de l'aventure. Le privilège exclusif de la vente de thé en France est accordé par Louis XIV au Sieur Damame. C'est le début d'une longue histoire... Au fil des ans, se sont écrites les plus belles pages de l'histoire du thé français... l'entreprise s'est développée, les produits se sont multipliés, mais la part de rêve inhérente au thé anime toujours chacun des membres de l'entreprise. Les enfants, la troisième génération, perpétuent ce Savoir-Faire.

Au choix :
- Thé Jasmin
- Thé Vert Bali
- Thé Earl Grey
- Thé Tilleul
- Thé Vert Menthe
- Thé Camomille
- Fruit Rouge
- Jaune Lemon

Boissons Chocolats Noirs Grands Crus d'Origine

JEANNE-ANTOINETTE
Maison de chocolats chauds
FRANCE

JEANNE-ANTOINETTE, marquise de Pompadour se régalait de chocolats chauds à la cour Royale. Elle fit de cette boisson un must des salons de la cour de France. Un chocolat chaud JEANNE-ANTOINETTE, un rêve d'onctuosité et de gourmandise... JEANNE-ANTOINETTE prépare ses recettes artisanalement avec beaucoup de chocolat râpé finement. Pour fondre avec le lait et ainsi retrouver la vraie saveur et l'onctuosité des chocolats chauds traditionnels.

Pasillo En Equateur Noir 76% 6,80€
Chocolat d'origine Équateur... Puissant, brut et amer...
Pour les amateurs de chocolats forts

Souvenir d'Afrique Noir 64% 6,50€
Le chocolat chaud traditionnel par excellence
Rond, doux et sucré, au goût puissant de cacao

Chocolat Noir à l'orange Noir 64% 6,60€
Un chocolat fort en cacao relevé par la saveur de l'orange
Puissant, brut et sucré à la saveur acidulée de l'orange

Le chocolat Noir « Fait-maison » au Grand Marnier 8,90€
Véritable chocolat noir au velouté inimitable avec une pointe de cannelle, scandaleusement arrosé au Grand Marnier, surmonté de notre célèbre Chantilly

L'indispensable ARAGOSTINE *(au chocolat noisette)*
Pour accompagner votre Boisson Chocolat
1,00€

** Toutes nos boissons chocolats noirs peuvent être préparées avec du lait d'Epeautre-Noisette* bio +1,30€

Boissons gourmandes

Smoothies aux fruits

90% de purée de fruits minimum & 10% de sucre pure canne maximum
0% additifs (aucun colorant, conservateur et arôme)

Rising Sun (Abricot, Noix de Coco, Mangue, Banane, Passion, Citron vert)
Banana Berry (Fraise, Framboise, Griotte, Cassis, Banane)
Na mea ono (Mangue, Fraise, Noix de Coco, Abricot)
Exotic (Mangue, Banane, Passion, Citron vert)
Gwada (Noix de Coco, Mangue, Banane)
Sun Ray (Abricot, Fraise, Mangue)

35cl 7,50€ 70cl 10,00€

Fait avec amour

La Célèbre Chantilly La Nouvelle Elixir Spouloise + Inclusions 1,80€

Smoothies Yaourt Glacé

Nous rajoutons au Smoothie aux fruits, de la Glace

Yaourt Bulgare, la Célèbre Chantilly La Nouvelle Elixir Spouloise, Inclusions
Une recette Gourmandissime !

35cl 9,50€ 70cl 12,50€

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES»

Granita

Kola, Tropical Blue, Fraise

35cl 4,00€ 65cl 6,50€

Notre service en terrasse ...
C'est juste Gourmandissime

Boissons gourmandes

Milkshakes

Un délice époustouflant

Au choix(1) parmi nos Glaces Artisanales

35cl 9,00€ 70cl 12,00€

La Célèbre Chantilly La Nouvelle Elixir Spouloise + 1,80€

Café Frappé

Une délicieuse recette Gourmande

À base de lait & de café (à ne pas confondre avec un café glacé)

35cl 5,50€ 65cl 8,00€

La Célèbre Chantilly La Nouvelle Elixir Spouloise 1,80€

Fait avec amour

Notre service en terrasse ...

C'est juste Gourmandissime

Cascadeccino

INVENTION MAISON

Une recette exclusive aux goûts savoureux et succulents

Composé successivement d'un sirop, d'une boisson Chocolatée glacée et d'une boule de glace,

La Célèbre Chantilly La Nouvelle Elixir Spouloise + Inclusions

Saveur Café

Sirop Café, Glace Café

Saveur Chocolat

Sirop Noisette, Glace Chocolat

Saveur Vanille

Sirop Vanille, Glace Vanille

Saveur Spéculoos

Sirop Spéculoos, Glace Spéculoos

Saveur Amaréna

Sirop Amaréna, Glace Amaréna

Saveur After Eight

Sirop Menthe, Glace Menthe Chocolat

10.00€

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES»

Coupes glacées

COUPES GLACÉES

Un vrai plaisir des yeux & des papilles

La Cascade Des Glaces

Niveau supérieur :
10 parfums au choix(1),
Brochettes de fruits frais,
Brochettes de friandises,
La Célèbre Chantilly
Sauce Chocolat Noir, Inclusions

Suggestions de 10 parfums :
Glace du Mineur, Abricot, Chocolat noir,
Framboise, Ananas rôti, Amaréna,
Plombières, Bulgare, Cassis noir, Pistache

Une pure merveille !

Niveau inférieur :
Cocktail de Fruits, Fruits frais

52,00€ (1 à 3 pers)

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des « COUPES GLACÉES »

Coupes glacées

Les coupes Sensationnelles

Renversante

8 parfums :
Glace Stracciatella - Glace Spéculoos
Glace Noisette *aux éclats* caramélisés - Glace Bulgare
Glace Rose - Glace Amaréna
Glace Marron morceaux - Glace Caramel Beurre Salé
2 brochettes de fruits frais,
Sauce Chocolat Noir Démok,
La Célèbre Chantilly La Napouloise, *Inclusions*

31,50€

Gargantua

17 parfums au choix(1),
3 brochettes de fruits frais,
Sauce Chocolat Noir Démok,
Coulis de fruits,
La Célèbre Chantilly La Napouloise, *Inclusions*

59,00€ (1 à 4 pers)

La coupe Ede partage par excellence
n famille ou avec des amis...

Cascade Des Glaces
Gourmande, ça mérite le détour !

Princesse des Îles

7 parfums :
Glace Noix de Coco - Glace Vanille Macadamia
Sorbet Mangue - Sorbet Passion
Sorbet Banane - Sorbet Ananas rôti
Glace Rhum Raisin
1 brochette de Fruits frais,
Coulis mangue & coco,
La Célèbre Chantilly La Napouloise, *Inclusions*

26,50€

Royale

6 parfums :
Glace Pistache - GlaceTiramisu
Glace Chocolat Noir - Glace Menthe Chocolat
Glace Grand Marnier - Glace La Napouloise,
1 brochette de fruits frais,
Sauce Chocolat Noir Démok,
La Célèbre Chantilly La Napouloise, *Inclusions*

23,50€

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES»

Coupes glacées

FABRICATION 100% ARTISANALE

Les coupes Créations

17,50€

Berline du Mineur

1 parfum Glace du Mineur, 1 parfum Tiramisu,
1 parfum Spéculoos, 1 parfum Café,
Coulis Caramel beurre salé, Chantilly*, Inclusions

Fraîcheur du Sud (+1,50€)

1 parfum Ananas rôti, 1 Parfum Pêche de Vigne,
1 parfum Passion, 1 parfum Melon, Fruits frais,
Smoothie abricot, Chantilly*, Inclusions

Le Trappeur

1 parfum Barre Choco Nut's, 1 parfum Brownies,
1 parfum Spéculoos, 1 parfum Tiramisu, Fruits frais,
Sauce Chocolat Noir Démoniak, Chantilly*, Inclusions

Indonésienne (+1,50€)

1 parfum Banane, 1 parfum Abricot,
1 parfum Noix de Coco, 1 parfum Mangue,
Fruits frais, Smoothie mangue, Chantilly*, Inclusions

Bulgare (+1,50€)

1 parfum Bulgare, 1 parfum Fraise,
1 parfum Cassis, 1 parfum Banane, Fruits frais,
Smoothie fruits rouges, Chantilly*, Inclusions

Aurore

1 parfum Vanille Macadamia, 1 parfum Chocolat Noir,
1 parfum Caramel Beurre Salé, 1 parfum American Biscuit,
Sauce Chocolat Noir Démoniak, Chantilly*, Inclusions

Monté Bianco

1 parfum Chocolat Blanc, 1 parfum Vanille,
1 parfum American Biscuit, 1 parfum Stracciatella, Sauce
Chocolat Noir Démoniak, Meringue, Chantilly*, Inclusions

Ecureuil

1 parfum Nuty, 1 parfum Croquantine (noisette),
1 parfum Brownies, 1 parfum Marron morceaux,
Crème de marron (Maison Imbert), Chantilly*, Inclusions

Palette de dégustation

4 parfums au choix(1), Fruits frais,
Coulis de fruits, Chantilly*, Inclusions

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES»

** La Célèbre Chantilly*

Cascade des Glaces — Passionnée, ça mérite le détour !

La Nouvelle Elixir Spouloise

Coupes glacées

Les coupes Alcoolisées

15,50€

Irish Coffee

2 parfums Café, 1 parfum Vanille Macadamia,
Espresso chaud, Whisky, Chantilly*, Inclusions

Martiniquaise (+1,50€)

1 parfum Rhum Raisin, 1 Parfum Banane,
1 parfum Ananas rôti, Fruits frais, Rhum ambré HSE
vieilli en fûts de chêne (Médaille d'Argent 2017),
Coulis mangue, Chantilly*, Inclusions

Coco

2 parfums Noix de Coco, 1 parfum Chocolat Noir,
Fruits frais, Sauce Chocolat Noir DémOniaK,
Malibu, Chantilly*, Inclusions

Colonel

3 parfums Citron de Sicile,
Fruit Citron, Vodka

After Eight

2 parfums Menthe Chocolat, 1 parfum Chocolat Noir,
Fruits frais, Get 2 7, Chantilly*, Inclusions

Filipinas Brasil (+2,00€)

1 parfum Ananas rôti, 1 parfum Banane, 1 parfum Vanille
Ananas frais en dés subtilement mélangés avec une
confiture banane (Fabrication Artisanale),
arrosé du célèbre Rhum Don Papa,
Coulis banane, Chantilly*, Inclusions

* La Célèbre Chantilly

Coupes glacées

Les coupes Classiques

13,50€

Dame Noire 3 parfums Chocolat Noir, Sauce Chocolat Noir DémOniaK, Chantilly*, Inclusions

Dame Blanche 3 parfums Vanille, Sauce Chocolat Noir DémOniaK, Chantilly*, Inclusions

Dame du Mineur 3 parfums Glace du Mineur, Coulis de caramel beurre salé, Chantilly*, Inclusions

Chocolat Liégeois 2 parfums Chocolat Noir, 1 parfum Vanille, Chocolat à l'ancienne glacé, Sauce Chocolat Noir DémOniaK, Chantilly*, Inclusions

Café Liégeois 2 parfums Café, 1 parfum Vanille, Espresso, Chantilly*, Inclusions

La Napouloise Liégeois 2 parfums La Napouloise, 1 parfum Glace du Mineur, Coulis de caramel beurre salé, Chantilly*, Inclusions

Vénitienne 1 parfum Tiramisu, 1 parfum Citron de Sicile, 1 parfum Pistache, Coulis de fruits rouges, Chantilly*, Inclusions

Amaréna 2 parfums Amaréna, 1 parfum Vanille, Fruits Griotte , Coulis Amaréna, Chantilly*, Inclusions

Banana Split 1 parfum Vanille, 1 parfum Fraise, 1 Parfum Chocolat Noir, Banane, Sauce Chocolat Noir DémOniaK, Chantilly*, Inclusions

Fruits Rouges 1 parfum Fraise, 1 parfum Framboise, 1 parfum Cassis noir, Coulis de fruits rouges, Chantilly*, Inclusions

Pêche Melba (+1,50€) 2 parfums Pêche de Vigne, 1 parfum Vanille, Pêche, Purée de pêche, Coulis de fruits, Chantilly*, Inclusions

Fraise Melba (+1,50€) 2 parfums Fraise, 1 parfum Vanille, Fraises, Coulis fraise, Chantilly*, Inclusions

Alliance Fruitée (+2,00€) Une alliance de fruits de saison et son délicieux sirop «Fait maison», 1 sorbet au choix(1), Coulis de fruits, Chantilly*, Inclusions

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES» ** La Célèbre Chantilly*

Coupes glacées

Les Coupes Enfants

8,50€

Pirate

1 parfum Azzuro, 1 parfum Chocolat noir,
1 parfum Barbe à Papa, Schtroumpfs, Smarties

Canaille

1 parfum Barbe à Papa, 1 Vanille,
1 parfum American Biscuit, un délicieux bonbon

Cow Boy

1 parfum Buble Gum, 1 parfum Nuty,
1 parfum Barre Choco Nut's,
un délicieux bonbon

Bambino

1 parfum au choix(1)
Une coupe « collection », Un délicieux bonbon

Brioch'ice & Briocheterolles

Brioch'ice ou Briocheterolles sont des Brioches Siciliennes moelleuses et légères...

Garnies de Glaces !

Brioch'ice

Grande Brioche moelleuse,
3 parfums au choix(1),
Sauce Chocolat noir Démoniak,
Chantilly La Nespouloise, Inclusions

12,50€

Briocheterolles

3 petites Brioch'ices de 2 parfums Vanille,
1 parfum Vanille Macadamia,
Sauce Chocolat Noir Démoniak,
Chantilly La Nespouloise, Inclusions

15,80 €

(1) Voir la liste des parfums en dernière page des «COUPES GLACÉES»

Coupes glacées

Coupes à composer

La liste des parfums se trouve au dos de cette page

FABRICATION 100% ARTISANALE

1 Parfum	2 Parfums	3 Parfums	4 Parfums	5 Parfums
4,00€	7,40€	10,30€	13,10€	15,30€

Les Touches Gourmandes

L'authentique Chantilly

La Napoulaise Elixir (unique & inégalée)

La célèbre Chantilly à L'Elixir La Napoulaise a été inventée et élaborée par Jean-Pierre Caron, dans le Village de La Napoule. La recette est un mélange de différents ingrédients d'exceptions dont plusieurs sont jalousement gardés secrets... Elle doit son succès aux dosages savamment étudiés.

Tout est unique : Les arômes, la teinte, la texture !

1,80€

Exemple de l'illustration :

3 parfums au choix,

Chantilly La Napoulaise Elixir, Inclusions

Coulis au choix

Sauce Chocolat Noir Dégoulinak,

Caramel beurre salé, Noisette,

Coulis Noix de Coco, Abricot, Mangue, Fruits rouges

1,80€

Inclusions au choix

Copeaux de chocolat, Billes aux trois chocolats, Pépites caramélisées, Concassés de spéculoos, Amandes caramélisées « Fait maison », Meringue

0,50€

Chantilly La Napoulaise Elixir + Coulis au choix :

Inclusions offertes

Les glaces vendues en cornets ou en pots ne font pas l'objet d'un service en terrasse. Enlèvement au comptoir. Merci !

Liste des parfums

Glaces Uniques et Exclusives

INVENTION MAISON

EXCLUSIVE

Glace du Mineur
Chicorée, Spéculoos, Marbrage de caramel, Charbon végétal (propriétés médicinales)

La Napouloise
Glace à la célèbre Chantilly aux arômes de Vanille, Caramel, Rhum et quelques secrets...

Glaces Artisanales

Amaréna
Avec morceaux de demi cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.

American Biscuit
Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.

Barre Choco Nut's
Glace à la pâte de noisette, amande, copeaux de chocolat au lait et marbrage chocolat noisette.

Brownies
Au chocolat Valrhona avec morceaux de cookies chocolatés et brisures de noix de pécan caramélisées.

Bubble Gum
Glace rose à base de pâte italienne.

Bulgare
Au bon goût de yaourt Bulgare.

Café
Au café 100% Arabica.

Caramel Beurre Salé
Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.

Chocolat Blanc
Au chocolat blanc légèrement Vanillé avec copeaux de chocolat blanc.

Chocolat Noir
Au cacao Valrhona.

Grand Marnier
Au Grand Marnier avec écorces d'oranges confites et marinées.

Licorne
Glace bi-parfums : Glace azzuro et barbe à papa. Pour le bonheur des petits et des grands enfants.

Marron morceaux
A la véritable pâte de marron de chez Clément Faugier.

Menthe Chocolat
A la menthe forte verte avec Copeaux de chocolat noir Suisse.

Noisette aux éclats caramélisés
Glace noisette avec ses notes de fruits torréfiés et ses éclats de noisettes caramélisées.

Noix de Coco
A la noix de coco avec coco râpée.

Nuty
A la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec marbrage à la pâte de noisette.

Pistache
A la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.

Plombières
Au Kirsch avec morceaux de fruits confits marinés au Kirsch.

Réglisse
Crémeuse et onctueuse, au bon goût typique du réglisse.

Rhum Raisin
Au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison.

Rose
A l'essence de rose.

Spéculoos
Aux biscuits Spéculoos Lotus.

Stracciatella
Au lait avec copeaux de chocolat noir suisse.

Tiramisu
Au Mascarpone et alcool d'Amaretto avec marbrage sauce chocolat noir.

Vanille
A la vanille Bourbon, au beurre d'Echiré et aux oeufs.

Vanille Macadamia
A la vanille Bourbon avec un marbrage à la sauce caramel et brisures de noix de macadamia caramélisées.

Violette
A l'arôme de violette.

Parfums éphémères... voir sur le panneau extérieur merci

Sorbets Appellation Plein Fruit

Abricot
Abricot de France 60% de fruits.

Ananas rôti
Sorbet ananas avec marbrage caramel au rhum 58% de fruits.

Banane
Banane 45% de fruits.

Cassis noir
Cassis noir de Bourgogne 49% de fruits.

Citron
Citron de Sicile 29% de fruits.

Fraise
Fraise Sengana 62% de fruits.

Framboise
Framboise 52% de fruits.

Mangue
Mangue alphonso 45% de fruits.

Melon
Melon charentais 49% de fruits.

Passion
Fruits de la passion 41% de fruits.

Pêche de vigne
Pêche de vigne des coteaux Lyonnais 61% de fruits.

L'Appellation Plein Fruit : Appellation qui garantit une teneur minimale en fruits de 45%, et de 20% pour les fruits acides et à saveurs fortes.

Crêpe Suzette

La Crêpe Suzette, élément indéniable du Patrimoine Culinaire Français !

Son Histoire...

La crêpe Suzette devrait son origine à une maladresse... La recette fut inventée un peu par hasard à Monaco, au Café de Paris...
A la fin du XIXème siècle, le Prince de Galles, futur roi d'Angleterre Edouard VII, fréquentait Monaco avec une grande assiduité, déjeunant un jour au Café de Paris, le chef Carpentier prépara sous ses yeux des crêpes à la liqueur quand le contenu de sa poêle s'enflamma malencontreusement.
Le Prince de Galles fut séduit par le spectacle et demanda au chef comment s'appelait sa recette.
Pris au dépourvu mais sauvé par son sens de la répartie, le chef avoua que la recette avait été inventée pour la circonstance mais proposa opportunément que l'on appelle ses crêpes les « crêpes princières ». Le Prince de Galles, dans un élan de galanterie, suggéra plutôt qu'on les nommât du nom de la jolie femme avec qui il partageait son repas. Elle s'appelait... **Suzette.**

Naissance d'un mythe !

FABRICATION 100% ARTISANALE

Crêpe Suzette Princière

IL Y A CRÊPE SUZETTE, ET... CRÊPE SUZETTE.
LA NOTRE EST AUTHENTIQUE !

Crêpe au beurre, Cassonade légèrement caramélisée,
la Véritable Sauce Suzette (Une sauce sirupeuse à base de sucre caramélisé et de beurre, de jus et zeste d'orange, liqueur Grand-Marnier),
Glace Grand-Marnier, et *la célèbre Chantilly*

La Nouvelle Elixir Spouloise

17,50€

Une pure merveille !

Flambée au Grand Marnier 3,50€

Vous l'avez bien deviné, une attente plus importante est nécessaire pour servir la Crêpe Suzette

Crêpes

Nos Crêpes sont généreuses, moelleuses, gourmandes... Une recette « Fait maison » (avec un trait de rhum) !

Les Sensationnelles

16,00€

Fait avec amour

Crêpes Mythiques Duo-choco

Une crêpe Sauce Chocolat Noir Démoniak,
Une crêpe au Nutella,
Glace Vanille, Glace Vanille Macadamia,
Chantilly La Napoulaise, Inclusions

« Inimitable »

FABRICATION 100% ARTISANALE

Crêpe du Mineur

Glace du Mineur, Glace Spéculoos,
Glace Tiramisu, Fruits de saison,
Sauce Chocolat Noir Démoniak,
Chantilly La Napoulaise,
Friandises gourmandes, Inclusions

« Irrésistible »

Pancake des Caraïbes (+2,00€)

Cassonade, 2 bananes poêlées
au Punch Coco « Fait maison » à l'Elixir La Napoulaise,
Glace Noix de Coco, Sorbet Banane,
Un shot dégustation du Punch Coco « Maison »,
Chantilly La Napoulaise, Inclusions

« Étourdissant »

Notre service en terrasse ...
C'est juste Gourmandissime

Crêpes

Les Créations

10,50€

Grande Récré
Nutella, Banane ou Fraises (+1,00€) ou Noix de Coco

Bounti du Paradis
Nutella, Noix de Coco, Glace Noix de Coco

Accroche Coeur
Confiture Pêche à la rose, Glace à la Rose

Viola
Confiture Myrtille à la violette, Glace Violette

Exotique
Sucre, Sorbet Mangue,
Sorbet Passion, Coulis de mangue

Fruits Rouges
Sucre, Sorbet Fraise,
Sorbet Framboise, Coulis de fruits rouges

FABRICATION 100% ARTISANALE

Notre service en terrasse ...
C'est juste Gourmandissime

Les Best-Sellers

13,50€

Antillaise
Banane, Glace Banane, Sauce Chocolat Noir Démoniak,
Chantilly La Nspouloise, Inclusions « Une tuerie »

Mont Blanc
Crème de Marron (Maison Imbert), Marron glacé,
Sauce Chocolat Noir Démoniak, Glace Marron morceaux,
Chantilly La Nspouloise, Inclusions « Génialissime »

Impériale
Cassonade, Glace Grand Marnier, Ecorces d'oranges confites,
Grand Marnier flambée *(scandaleusement arrosée)*,
Chantilly La Nspouloise « Ensorcelante »

Fruitissime (+1,50€)
Sucre, Fruits de saison à gogo, Sorbet Mangue,
Coulis de fruits exotiques,
Chantilly La Nspouloise « Incontournable »

Friandises
Nutella, Smarties, Shamallow, Glace Nuty,
Concassés de Bounti, Twix, Mars, Snickers,
Coulis de Nutella, Chantilly La Nspouloise,
« Friandissime »

Cascade Des Glaces — Accompagnée, ça mérite le détour !

Crêpes

Nos Crêpes Classiques sont servies en Juillet & Août jusqu'à 20h. Merci pour votre compréhension !

Les Crêpes Classiques

8,50€

Beurre-Sucre (6,50€)

Cassonade & Cannelle (7,00€)
En provenance de Belgique

Miel des montagnes
En provenance de Tanneron

Crème de marron
Maison Imbert

Grand Marnier (+2,00€)
Sucre, Grand Marnier scandaleusement arrosée !

Nutella (Simple portion)

Nutella (Double portion) (+1,50€)
Une quantité phénoménale de votre péché mignon

Caramel beurre salé
Au sel de Guérande

Acidulée
Beurre, sucre, jus de citron ou orange (au choix)

Spéculoos
Son goût épicé est le biscuit Belge par excellence

Chantilly La Napouloise
Imaginons que c'est la meilleure de toutes les Chantilly…
Un festival de la Célèbre Chantilly à L'Elixir La Napouloise,

Sauce Chocolat Noir DémoniaK (+1,50€)
Une véritable création gourmande «Fait-maison» à la texture onctueuse exceptionnelle, au goût de chocolat subtil et intense…
Chocolat de la maison VALRHONA

Confitures Artisanales (+1,50€)
(de Francis MIOT, triple champion du monde de confitures artisanales)
Fraise ou Abricot ou Banane au rhum ou Myrtille à la violette ou Pêche à la rose

Les Touches Gourmandes

L'authentique Chantilly
La Napouloise
(unique & inégalée)

L'authentique Chantilly à L'Elixir La Napouloise, a été inventée et élaborée par Jean-Pierre Caron, dans le village de La Napoule. La recette est un mélange de différents ingrédients d'exceptions dont deux sont jalousement gardés secrets… Elle doit son succès aux dosages savamment étudiés.
Tout est unique : Les arômes, la teinte, la texture !
1,80€

Supplément Glace
3,10€

Coulis au choix
Sauce Chocolat Noir DémoniaK,
Caramel beurre salé, Noisette,
Coulis Noix de Coco, Abricot, Mangue, Fruits rouges
1,80€

Inclusions au choix
Copeaux de chocolat, Billes aux trois chocolats, Pépites caramélisées, Concassés de spéculoos, Amandes caramélisées «Fait maison», Meringue
0,50€

Chantilly La Napouloise + Coulis au choix : Inclusions offertes

Fait avec amour

Gaufres

Les Créations
10,50€

Grande Récré
Nutella, Banane ou Fraises (+1,00€) ou Noix de Coco

Bounti du Paradis
Nutella, Noix de Coco, Glace Noix de Coco

Accroche Coeur
Confiture Pêche à la rose, Glace à la Rose

Viola
Confiture Myrtille à la violette, Glace Violette

Exotique
Sucre, Sorbet Mangue,
Sorbet Passion, Coulis de mangue

Fruits Rouges
Sucre, Sorbet Fraise,
Sorbet Framboise, Coulis de fruits rouges

*La Célèbre Chantilly Elixir La Napolitaine

Les Best-Sellers
13,50€

Antillaise
Banane, Glace Banane, Chocolat Noir DémONiaK, Chantilly*, Inclusions « Une tuerie »

Mont Blanc
Crème de Marron (Maison Imbert), Marron glacé, Chocolat Noir DémONiaK, Glace Marron morceaux, Chantilly*, Inclusions « Génialissime »

Impériale
Uniquement avec la Liégeoise
Cassonade, Glace Grand-Marnier, Ecorces d'oranges confites, Grand-Marnier flambée *(scandaleusement arrosée)*, Chantilly* « Ensorcelante »

Fruitissime (+1,00€)
Sucre, Fruits de saison à gogo, Sorbet Mangue, coulis de fruits exotiques, Chantilly*
« Incontournable »

Friandises
Nutella, Smarties, Shamallow, Glace Nuty, Concassés de Bounti, Twix, Mars, Snickers, Coulis de Nutella, Chantilly*
« Friandissime »

Notre service en terrasse ...
C'est juste Gourmandissime

Les Sensationnelles
16,00€

Gaufres Mythiques Duo-choco
Une gaufre de Bruxelles au Chocolat Noir DémONiaK,
Une gaufre de Liège au Nutella,
Glace Vanille & Vanille Macadamia,
Chantilly*, Inclusions « Inimitable »

Gaufre du Mineur
Glace du Mineur, Glace Spéculoos,
Glace Tiramisu, Fruits de saison,
Chocolat Noir DémONiaK, Chantilly*,
Friandises gourmandes, Inclusions « Irrésistible »

Cascade Des Glaces — Passionnée, ça mérite le détour !

Gaufre de Bruxelles
elle est blonde, légère, croustillante...

À vous de choisir selon votre goût...

Gaufre de Liège
elle est dorée, consistante, moelleuse…
avec à l'intérieur des perles de sucres.

Gaufres

Nos Gaufres Classiques sont servies en Juillet & Août jusqu'à 20h. Merci pour votre compréhension !

Les Gaufres Classiques

8,50€

Beurre-Sucre (6,50€)

Cassonade & Cannelle (7,00€)
En provenance de Belgique

Miel des montagnes
En provenance de Tanneron

Crème de marron
Maison Imbert

Grand Marnier (+2,00€)
Sucre, Grand Marnier scandaleusement arrosée !

Nutella (Simple portion)

Nutella (Double portion) (+1,50€)
Une quantité phénoménale de votre péché mignon

Caramel beurre salé
Au sel de Guérande

Acidulée
Beurre, sucre, jus de citron ou orange (au choix)

Spéculoos
Son goût épicé est le biscuit Belge par excellence

Chantilly L'Élixir La Napouloise
Imaginons que c'est la meilleure de toutes les Chantilly…
Un festival de la Célèbre Chantilly à L'Élixir La Napouloise,

Sauce Chocolat Noir DémoniaK (+1,50€)
Une véritable création gourmande «Fait-maison» à la texture onctueuse exceptionnelle, au goût de chocolat subtil et intense…
Chocolat de la maison VALRHONA

Confitures Artisanales (+1,50€)
(de Francis MIOT, triple champion du monde de confitures artisanales)
Fraise ou Abricot ou Banane au rhum ou Myrtille à la violette ou Pêche à la rose

Fait avec amour

Les Touches Gourmandes

L'authentique Chantilly
L'Élixir La Napouloise
(unique & inégalée)

L'authentique Chantilly à L'Élixir La Napouloise, a été inventée et élaborée par Jean-Pierre Caron, dans le village de La Napoule. La recette est un mélange de différents ingrédients d'exceptions dont deux sont jalousement gardés secrets… Elle doit son succès aux dosages savamment étudiés.
Tout est unique : Les arômes, la teinte, la texture !
1,80€

Supplément Glace
3,10€

Coulis au choix
Sauce Chocolat Noir DémoniaK,
Caramel beurre salé, Noisette,
Coulis Noix de Coco, Abricot, Mangue, Fruits rouges
1,80€

Inclusions au choix
Copeaux de chocolat, Billes aux trois chocolats, Pépites caramélisées, Concassés de spéculoos, Amandes caramélisées «Fait maison», Meringue
0,50€

Chantilly L'Élixir La Napouloise + Coulis au choix : Inclusions offertes

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

Cascade Des Glaces

Le goût nous passionne

Place de la Fontaine - 06210 Mandelieu La Napoule
Tél. 04 93 47 57 64
contact@cascadedesglaces.fr - www.cascadedesglaces.fr

tripadvisor

illustration : Fontaine "La cascade"
Place de la Fontaine - Village de La Napoule