



**GLACIER GIU**

**X**

**LA CHARNALE**

---

**CARTE DES DESSERTS**

Rue Servais Malaise 15 - 4030 Grivegnée - 04 367 25 65 - [www.lacharnale.be](http://www.lacharnale.be)  
Rue Vaudrée 269 - 4031 Angleur - [www.glaciergiu.be](http://www.glaciergiu.be)

---

*Place au dessert ! Après un repas savoureux à La Charnale, prolongez le plaisir avec notre sélection de douceurs. Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des glaces artisanales, directement issues du savoir-faire du Glacier Gin, désormais repris par La Charnale pour votre plus grand plaisir.*

*Chaque dessert est une promesse de fraîcheur et d'authenticité, élaborée avec passion pour ravir vos papilles. Que vous soyez amateur de saveurs classiques ou désireux de nouvelles découvertes, nos desserts sont la conclusion parfaite à votre escale gourmande.*

*Une autre tentation ?*

*Pour ceux qui préfèrent une finale différente, nous proposons également une sélection d'alcools fins pour clore votre repas en beauté. Demandez à notre équipe, elle saura vous conseiller.*

---

# DESSERTS

Tiramisu fait maison <sup>1/3/7</sup> 8,50 €

Moelleux au chocolat fait maison <sup>1/3/6/7</sup> 9,00 €  
avec une boule de glace fleur de lait

Crème brûlée <sup>1/3/7</sup> 8,50 €

Café liégeois <sup>1/3/7</sup> 8,50 €

Feuilleté aux pommes cannelle fait maison <sup>1/3/5/6/7</sup> 9,00 €  
avec une boule de glace fleur de lait et crème fraîche

## GLACES

Chez nous, chaque glace naît de la main à la crème : nous préparons nous-mêmes nos bases, en mélangeant avec soin lait entier, crème fraîche, poudre de lait et sucre.

Ce mélange cuit lentement jusqu'à 83°C, puis infuse 24 heures à 6°C pour développer toute sa rondeur avant d'être turbiné et figé. Nous visons un taux de sucre inférieur à 10 %, sans injection d'air, pour une texture dense et onctueuse qui ne doit rien qu'à la qualité de nos ingrédients.

Banane royale <sup>1/3/5/7/8</sup> 9,00 €  
2 boules fleur de lait, 1 boule chocolat, coulis de chocolat fait maison, morceaux de banane, crème fraîche

Brésilienne <sup>1/3/5/7/8</sup> 9,00 €  
2 boules moka, 1 boule fleur de lait, coulis de caramel fait maison, crème fraîche

Charnale <sup>1/3/5/7/8</sup> 11,00 €   
2 boules glace fleur de lait, 1 boule cookies, coulis de chocolat fait maison, morceaux de cookies, crème fraîche

Colonel <sup>3/7/8/13</sup> 9,00 €  
avec une boule sorbet citron ou sorbet fraise

Dame blanche <sup>1/3/5/7/8</sup> 9,00 €  
3 boules vanille, coulis de chocolat fait maison, crème fraîche

Dame noire <sup>1/3/5/7/8</sup> 9,00 €  
3 boules chocolat, coulis de chocolat fait maison, crème fraîche

Fraise melba (en saison) <sup>1/3/5/7/8</sup> 11,00 €  
2 boules sorbet fraise, 1 boule fleur de lait, coulis de fraise fait maison, morceaux de fraises, crème fraîche

Panaché de glaces <sup>1/3/5/7/8</sup>

La boule 2,50 €

Supplément chantilly 1,00 €

Verrine glacée de chez Giu 9,00 € 

Nos verrines varient au fil des jours : consultez votre serveur.

Parfums : vanille, fraise, chocolat, moka, fleur de lait, citron, cookies. D'autres parfums sont disponibles, plus de renseignements auprès de nos serveurs.

# CRÊPES (2 PIÈCES)

Sucre ou cassonade 1/3/5/7 6,00 €

Chocolat fait maison 1/3/5/6/7 7,50 €

Sibérienne 1/3/5/7/8 8,00 €  
*2 boules glace fleur de lait*

Chantilly 1/3/5/7 7,00 €

Mikado 1/3/5/6/7/8 9,00 € ♥

*2 boules glace fleur de lait, coulis de chocolat fait maison, chantilly*

Flambée 1/3/5/7 9,00 €  
*au Grand Marnier*

Comédie française 1/3/5/7/8 10,50 €  
*2 boules glace fleur de lait, Grand Marnier*

# GAUFRES

Sucre ou cassonade 1/3/6/7 7,00 €

Charnale 1/3/6/7 9,50 €  
*une boule fleur de lait, coulis de chocolat maison, chantilly*

Chantilly 1/3/6/7 7,00 €

# WHISKIES

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Glen Moray 12 years | 8,50 € |
| Glen Moray 15 years | 9,50 € |
| Jack Daniel's       | 6,00 € |
| J&B                 | 5,50 € |

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Johnny Walker Blue Label                   | 15,00 € |
| Johnny Walker Red                          | 5,50 €  |
| <i>Accompagnement Coca ou jus d'orange</i> | 2,00 €  |

# RHUMS

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Bacardi Reserva                       | 6,00 € |
| Diplomatico Reserva                   | 7,50 € |
| Havana Club Anejo Reserva <i>brun</i> | 5,50 € |
| Rivière du Mat Rhum Arrangé Vanille   | 7,50 € |

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Rivière du Mat Rhum Grande Réserve         | 8,50 € |
| <i>Accompagnement Coca ou jus d'orange</i> | 2,00 € |

# ALCOOLS ET LIQUEURS

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Amaretto di Saronno   | 6,00 € ♥ |
| Armagnac St Vivant VS | 7,50 €   |
| Baileys               | 6,50 €   |
| Calvados Busnel       | 6,50 €   |
| Cognac Gautier VS     | 6,50 €   |
| Cointreau             | 6,50 €   |
| Eau de vie            | 7,50 €   |
| Framboise d'Alsace    | 7,50 €   |
| Grand Marnier         | 6,50 €   |

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Grappa                      | 6,00 € |
| Grappa Miel                 | 6,00 € |
| Limoncello                  | 6,00 € |
| Mirabelle                   | 7,50 € |
| Poire                       | 7,50 € |
| Sambucca                    | 6,00 € |
| Vodka <i>rouge ou blanc</i> | 6,00 € |
| Xante                       | 6,00 € |

# THÉS

|                                                                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Fruity Babouchka</b><br><i>Aux arômes d'agrumes, ce thé noir a un goût harmonieux et surprenant</i>                                      | 2,60 € ♥ |
| <b>Exotic Sweetness</b><br><i>Un délicieux mélange de thé vert avec des morceaux de zeste d'orange et de mangue, agréable et surprenant</i> | 2,60 €   |
| <b>Earl Green</b><br><i>Delight thé vert avec une touche de bergamote, complété par des pétales de bleuet</i>                               | 2,60 €   |

|                                                                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Jasmine Green</b><br><i>Thé vert aux feuilles de jasmin, et thé de bon goût et délicat</i>                          | 2,60 € |
| <b>Finest Earl Grey</b><br><i>enrichi avec des huiles essentielles de bergamote, un goût parfumé et rafraîchissant</i> | 2,60 € |
| <b>Parfum de Médina</b><br><i>Mélange de thé vert et de feuilles de menthe, merveilleusement relaxant</i>              | 2,60 € |

# BOISSONS CHAUDES

|                               |        |   |
|-------------------------------|--------|---|
| Alsacien Coffee               | 9,50 € | ♥ |
| <i>Poire</i>                  |        |   |
| Bailey's Coffee               | 8,50 € |   |
| Café Ile de la Réunion        | 9,50 € |   |
| Café                          | 2,80 € |   |
| Café Ardennais                | 5,50 € |   |
| Cappuccino                    | 3,50 € |   |
| Cappuccino décaféiné          | 3,60 € |   |
| Cappuccino italien            | 3,40 € |   |
| Cappuccino italien décaféiné  | 3,50 € |   |
| Cécémel chaud                 | 3,00 € |   |
| Cécémel Viennois              | 3,50 € |   |
| <i>Cécémel avec chantilly</i> |        |   |
| Chocolat Chaud                | 4,50 € |   |
| <i>Avec du vrai chocolat</i>  |        |   |

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Coretto                                                                  | 5,90 €  |
| Décaféiné                                                                | 2,90 €  |
| Espresso                                                                 | 2,80 €  |
| <i>Barista</i>                                                           |         |
| French coffee ( <i>Grand Marnier</i> )                                   | 8,50 €  |
| Irish Coffee ( <i>Whisky</i> )                                           | 9,00 €  |
| Italian Coffee ( <i>Amaretto</i> )                                       | 8,50 €  |
| Jamaican Coffee ( <i>Rhum</i> )                                          | 10,00 € |
| Latte Macchiato                                                          | 3,80 €  |
| Latte Macchiato décaféiné                                                | 3,90 €  |
| Latte Macchiato <i>Caramel, noisette, spéculoos</i><br><i>ou vanille</i> | 4,80 €  |
| Normand Coffee ( <i>Calvados</i> )                                       | 9,00 €  |
| Royal Coffee ( <i>Cognac</i> )                                           | 9,50 €  |

## Informations Importantes sur les Allergènes

Votre bien-être est notre priorité ! Parce que nous préparons nos plats avec des produits frais et variés, la composition peut parfois légèrement varier.

Aussi, soyez assuré que nous prenons très au sérieux la présence d'allergènes. N'hésitez jamais à vous adresser à notre équipe : nous sommes là pour vous informer en détail sur la composition de chaque plat et vous aider à faire le meilleur choix en toute sécurité.

Liste des 14 Allergènes Majeurs Légaux :

Voici les allergènes identifiés par la réglementation. Si vous êtes sensible à l'un d'eux, nous vous prions d'être vigilant :

1. Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, orge, seigle, avoine et leurs dérivés, sauf exceptions spécifiques listées par la loi).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons (sauf certaines gélatines ou ichtyocolles spécifiques).
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja (sauf huiles, graisses raffinées et certains dérivés listés).
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose, sauf lactosé-

rum ou lactitol pour certains alcools).

8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et leurs dérivés, sauf pour les alcools distillés).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites (à certaines concentrations, pour les produits prêts à consommer ou reconstitués).
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

## Une Question, une Sensibilité ?

Au-delà de cette liste réglementaire, nous savons que des allergies peuvent exister pour d'autres ingrédients (chocolat, café, salade, etc.). Il est crucial de noter qu'une très faible quantité d'un allergène peut déclencher des réactions sérieuses (démangeaisons, éruptions cutanées, troubles digestifs, gonflements, difficultés respiratoires...). Dans certains cas rares, ces réactions peuvent être graves.

Votre santé est notre priorité absolue. N'hésitez jamais à nous informer de vos allergies ou intolérances : nous ferons tout notre possible pour que votre repas soit à la fois délicieux et sûr.