



LA FABRIQUE
GIVRÉE

ARTISTE GLACIER

Carte sur place

Printemps été 2019

.....



LA FABRIQUE

Nos valeurs
La Fabrique Givree's values

.....

Un chef toqué

Et une bande d'artistes

A top chef with a top team !

Une passion dévorante pour la glace-tronomie

Une vraie « team » de pâtisseries au service de l'artisanat.

An absolute passion for gastronomy shared by a pastry team dedicated to handmade ice creams.

Des ingrédients d'exception

Issus des meilleurs terroirs.

Rare ingredients coming from the best regions.

Du 100% nature

0 arôme artificiel, 0 colorant,
0 conservateur.

Natural products without artificial flavors, coloring or preservatives.

La priorité au local et aux circuits-courts

80% de nos matières premières proviennent de producteurs situés à moins de 100km du laboratoire.

Local ingredients coming from producers who are situated less than 100km from our factory.

La culture du goût

Des pourcentages hauts en fruit et bas en sucre.

A taste culture with high fruit percentage and low sugar percentage.

Un savoir-faire reconnu

Par la presse, et les professionnels du métiers.

A recognised know-how by the press and the professionals.



DESSERTS DU CHEF

Imaginé par Jérémie et réalisés en direct pour vous.

Desserts designed by the chef and last-minute prepared for you.



Dessert enfant Marcelo

Deux boules de glace au choix, crème chantilly et guimauve de maboule grillée.

Kid's choice : Your choice of two ice cream scoops, whipped cream and roasted marshmallow.

6,80 €



Pavlova

Sorbet fraise Mara des bois, brunoise de fraises fraîches, meringue craquante vanille, chantilly et coulis de fruits rouges.

Strawberry sorbet, fresh strawberry dices, vanilla crunchy meringue, whipped cream and red berries sauce.

8,50 €



Piste noire

Mousse au chocolat noir, caramel coulant, amandes caramélisées, glace vanille-tonka et tuile aux fèves de chocolat.

Dark chocolate mousse, caramel spread, caramelised almonds, vanilla and tonka ice cream and cocoa crispy biscuit.

9,00 €



Nuts power

Croustillant praliné cajou, glace nougat au miel, glace pistache grillée, chantilly, crêpe dentelle croustillante et fruits secs torréfiés.

Crunchy cashew nuts praline, nougat and roasted pistachio ice creams, whipped cream, crispy pancake slivers and roasted dried fruits.

11,00 €



Banana split

Sorbet fraise Mara des bois, glace vanille-tonka, glace tarte chocolat, troncçons de banane fraîche, chantilly et sauce choco Grand Cru.

Strawberry sorbet, vanilla and tonka ice cream, dark chocolate tart ice cream, fresh banana, whipped cream and chocolate sauce.

11,00 €



Green kiss

À partir de juillet : Sorbet pomme, sorbet basilic-menthe, financier citron vert, bâtonnets de pomme à l'huile d'olive et pousses d'herbes fraîches.

From july : Apple sorbet, basil and mint sorbet, lime and almond cake, fresh apple sticks, and fresh young herb shoots.

11,00 €



J'en suis baba

Baba imbibé au jus de pomme drômois et au rhum ambré HSE, glace caramel fleur de sel, chantilly, caramel coulant et sarrasin grillé.

Apple juice and rum baba, caramel and salt flower ice cream, whipped cream, caramel sauce and roasted buckweat.

9,00 €



Tiramisu

Biscuit cuillère gorgé de café, glace café du Salvador, espuma vanille et poudre de cacao.

Biscuit soaked in coffee, Salvador Grand Cru coffee ice cream, vanilla espuma and cocoa powder.

9,00 €



Princesse pêche

À partir de juillet : Clafoutis amande et framboise, sorbet pêche de vignethé vert, framboises fraîches, espuma vanille et amandes caramélisées.

From july : Almond and raspberry clafoutis, vineyard peach sorbet, fresh raspberries, vanilla espuma and caramelised almonds.

9,00 €



Exotic cosmic

Sorbet goyave rose, sorbet mangue, brunoise de fruits jaunes, chantilly, sauce exotique, mangue croustillante et zestes de citron vert.

Pink guava sorbet, Alponso mango sorbet, fresh yellow fruit dices, whipped cream, exotic sauce, crispy mango and lime zests.

11,00 €



Mont-Blanc

Glace marron d'Ardèche Imbert, glace sarrasin, éclats de marrons glacés, chantilly, vermicelle de marron et sarrasin grillé.

Chestnut ice cream, roasted buckwheat ice cream, marron glacé slivers, whipped cream, chestnut spread and roasted buckweat.

11,50 €

**-10%
SUCRE
AJOUTÉ**

Cette saison, le chef a désucré de 10% l'ensemble de ses recettes glacées.

This season, the chef had removed 10% of added sugar in all his ice cream recipes.

CRÉEZ VOTRE GLACE

Du choix des parfums jusqu'aux suppléments super gourmands.
Compose your ice cream from flavors to yummy toppings.



Fruits frais + 1,50 €

De saison. *Seasonal fresh fruits.*

Chantilly + 1,50 €

À la crème fraîche de notre laiterie.
Whipped cream homemade with fresh milk.

Sauce + 1,00 €

Caramel, exotique, framboise ou chocolat Grand Cru (+ 0,50 €).
Caramel, exotic, raspberry or Grand Cru chocolate sauce (+ 0,50 €).

Croustillants + 1,50 €

Noix de pécan, noix de cajou, amandes caramélisées, sablés vanille, meringue vanille, muesli chocolat Dear Muesli ou éclats de marrons glacés.
Caramelised pecans, cashews and almonds, vanilla shortbread, vanilla meringue, chocolate muesli, or marron glacé slivers.

Boules

Scoops

1 = 3,50 €

2 = 5,50 €

3 = 7,30 €

Boule sup. = 1,50 €

Extra scoop

Assiette dégustation

Découvrez les 6 parfums de votre choix au format mini.
Tasting plate : your choice of 6 mini scoops.

7,50 €



GLACES

À base de lait frais des monts d'Ardèche (Laiterie Carrier).
Ice creams made with fresh milk from Ardeche hills.



Café du Salvador

Infusé à froid
Cold infused coffee from Salvador



Caramel et fleur de sel

À la crème fraîche des monts d'Ardèche
Caramel, salt flower and cream from Ardeche



Chocolat au lait

Jivara de la maison Valrhona
Jivara milk chocolate



Fleur d'oranger

De Vallauris dans les Alpes-Maritimes
Orange blossom from south of France



Marron d'Ardèche

À la châtaigne AOP de la maison Imbert
AOP Chestnut from Ardeche



Nougat

Au miel de Nicolas, à Thueyts en Ardèche
Nougat made with honey from Ardeche



Pistache grillée

Du canton de Kerman en Iran
Roasted pistachio from Iran



Pistil de safran

Cueilli par Laurent en Ardèche
Saffron from Ardeche



Sarrasin grillé

De Marie-José en Bretagne
Roasted buckweat from Bretagne



Tarte au chocolat noir

Chocolat Grand Cru du Vietnam - Weiss
Dark chocolate tart (Vietnamese Grand Cru)



Vanille de Tahiti

Grand Cru d'Alain et fève de tonka
Tahitian vanilla and tonka bean



Yaourt ardéchois

Et Dear Muesli
Yoghurt and muesli

SORBETS

À base d'eau de source ardéchoise (Reine des Basaltes).
Sorbets made with volcanic spring water from Ardeche.



Banane déttox

Et spiruline ardéchoise
Exotic banana and spirulina from Ardeche



Citron hibiscus

Infusé à chaud
Lemon and hot infused hibiscus flower



Citron jaune

Et noix de muscade
Lemon and nutmeg



Fraise

Mara des bois
Mara des bois strawberry



Framboise Meeker

Des monts du Velay et groseille
Meeker raspberry and redcurrant



Goyave rose

Des vergers du Mékong
Pink guava from Mekong orchards



Mangue Alphonso

D'Inde
Alphonso mango from India



Pomme Redlove

Du sud de la France
Redlove apple from the south of France



Abricot lavande

De la Drôme (À partir de mai)
Apricot-lavender from Drôme (From may)



Basilic menthe

D'Ardèche (À partir de juillet)
Basil and mint from Ardeche (From july)



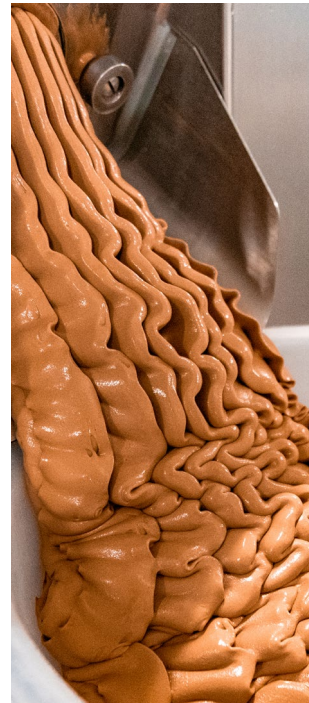
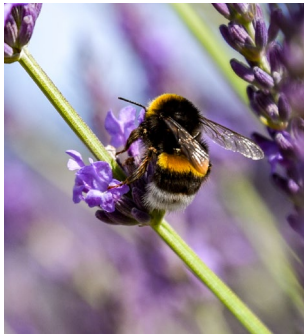
Pêche de vigne

Et thé vert Dammann (À partir de juillet)
Vineyard peach and green tea (From july)



Parfum éphémère

Au rythme des saisons
Ephemeral flavour, ask us about it !



TAPAS

De bons produits locaux à l'heure de l'apéro !
Tapas made with local ingredients.

Fruits secs du chef 90g 4,50 €

Sablés et salés. *Salted and caramelised dried fruits.*

Tapenade verte 6,00 €

Et gressinis. *Olive tapenade and breadsticks.*

Gaspacho de "Tinmar" 7,00 €

Aux tomates du marché.

Gazpacho made with fresh local tomatoes.

Brandade de morue 7,00 €

Huile d'olive et ciboulette.

Codfish brandade, olive oil and chives.

Fromages de chèvre 8,00 €

De notre producteur. *Goat cheeses.*

Charcuterie 8,00 €

De notre boucher.

Cold cuts from our butcher.

Burrata 120g 9,00 €

Et huile d'olive.

Burrata and olive oil.

Poulpe de Galice 9,50 €

Citron, huile d'olive, coriandre et oignons rouges.

Galice's octopus marinated with lemon, olive oil, coriander and red onions.



FRAPPÉS

Mixés minute pour vous désaltérer !
Iced thirst-quenching drinks



Smoothie Cosmic Berry

Sorbet fraise Mara des bois, pulpe de framboise et glace pilée.

Strawberry sorbet, raspberry pulp and crushed ice.

5,80 €



Smoothie Détox

Sorbet banane-spiruline, pulpe de pomme-citron et glace pilée.

Banana and spirulina sorbet, apple and lemon pulp and crushed ice.

5,80 €



Milkshake

Glace au choix et lait frais mixés.

Ice cream and fresh milk mixed together.

5,80 €

Chantilly et sauce + 1,50 €

Whipped cream and sauce + 1,50 €



Granité cocktail Mojito

Sorbet citron-muscade, eau gazeuse, menthe fraîche et rhum HSE.

Lemon and nutmeg sorbet, sparkling water, fresh mint and HSE rum.

9,00 €



Granité cocktail Frosé

Sorbet fraise Mara des bois, vin rosé et glace pilée.

Strawberry sorbet, rosé wine and crushed ice.

8,50 €



Smoothie So Fresh

Sorbet mangue, pulpe de mangue, jus de passion et glace pilée.

Mango sorbet, mango pulp, passion fruit juice and crushed ice.

5,80 €

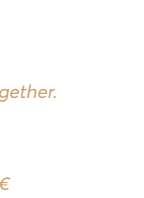


Smoothie Garde la pêche

Sorbet pêche de vigne et thé vert, pulpe de pêche et glace pilée.

Vineyard peach and green tea sorbet, peach pulp and crushed ice.

5,80 € (À partir de juillet/from july)



Granité cocktail Gin freeze

Sorbet citron-hibiscus, eau gazeuse, gin Hendrick's et glace pilée.

Lemon and hibiscus sorbet, sparkling water, Hendrick's Gin and crushed ice.

9,00 €



Granité cocktail Perroquet

Sorbet menthe-basilic, pastis Henri Bardouin et glace pilée.

Basil and mint sorbet, Henri Bardouin pastis and crushed ice.

7,00 € (À partir de juillet/from july)

BOISSONS FRAÎCHES

.....

Eau minérale 25cl 3,00 €

Spring water 25cl

Eau minérale 1L 4,00 €

Spring water 1L

Eau de Vals 33cl 3,00 €

Sparkling water 33cl

Eau de Vals 75cl 4,50 €

Sparkling water 75cl

Limonade 33cl 3,00 €

Lemonade 33cl

Coca Cola 33cl 3,00 €

Coca Cola Zero 33cl 3,00 €

Nestea 20cl 3,00 €

Orangina 25cl 3,00 €

Sirop 2,00 €

Jus de Fruits 25cl 4,00 €

De Patrick Font

Patrick Font's fruit juices

Orange blonde d'Espagne

Orange from Spain

Abricot de la Vallée du Rhône

Apricot from Rhône valley

Pêche blanche de la Vallée du Rhône

White peach from Rhône valley

Pomme Reinette de Rhône-Alpes

Apple from Rhône-Alpes

Fraise du Pays Lyonnais

Strawberry from Lyon area

Poire Williams de Rhône-Alpes

Williams pear from Rhône-Alpes

Givronade 1L 8,00 €

Limonade, eau, menthe fraîche et tranches de citron.

Lemonade, water, fresh mint and lemon slices.

*

Bière blonde pression 25cl 3,00 €

Grimbergen

Blond draught beer 25cl

Bière blonde pression 50cl 6,00 €

Grimbergen

Blond draught beer 50cl

Bière blanche Bio 33cl 4,20 €

La Meduz

Bottled white beer 33cl

Verre de vin 3,50 €

Blanc, rouge ou rosé de la cave Saint-Maurice.

White, red or rosé wine by the glass.

Kir 3,50 €

Cassis ou châtaigne.

Redcurrant or chestnut kir.

Coupe de champagne 8,00 €

Pommery

Champagne flute

***Pour des raisons légales, tout verre d'alcool doit s'accompagner de nourriture.**

For legal reasons, alcohol drinks must be accompanied by food.

BOISSONS CHAUDES

.....

Chocolats chauds

Du lait frais des Monts d'Ardèche et du vrai chocolat Valrhona !

Hot chocolates with fresh milk from Ardeche and real Valrhona chocolate !

Classique 4,80 €

Classic

Aromatisé 5,30 €

Fleur d'oranger, café ou rose.

Orange blossom, coffee or rose flavored hot chocolate.

Viennois 5,50 €

Viennese

Spécial LFG 6,00 €

Chocolat chaud, crème chantilly, sauce caramel et noix de pécan caramélisées.

Hot chocolate, whipped cream, caramel sauce and caramelised pecans.

Thés / infusions 4,00 €

Dammann Frères

Demandez-nous les parfums disponibles !

Dammann Frères teas and infusions

Ask us about it !

Cafés

Grand Cru en grains

Grand Cru coffees

Expresso 1,40 €

Décaféiné 1,40 €

Noisette 1,60 €

Expresso with milk

Double expresso 2,20 €

Long 1,70 €

Crème 2,40 €

Long with milk

Cappuccino 3,00 €

Latte Macchiato 3,00 €

Café glacé 3,20 €

Iced coffee

Viennois 3,50 €

Viennese

Affogato 4,00 €

Expresso avec une boule de glace.

Expresso with 1 scoop of ice cream.

Spécial LFG 4,50 €

Double expresso, crème chantilly, sauce caramel et noix de pécan caramélisées.

Double expresso, whipped cream, caramel sauce and caramelised pecans.

À EMPORTER

Nos créations glacées à déguster à la maison !
Take-home ice creams and pastries.



Glaces et sorbets

En boîtes de 600ml qui débloquent !
600ml buckets of ice cream and sorbet.



Le Kif

Le mariage parfait de la glace avec la pâtisserie. En format individuel ou à partager.
Ice cream pastries designed by the chef. Available in individual or sharing formats.



Nouveau !

Le cône du chef
Gastronomique et artisanal.
(À partir de juin)
Gastronomic and handmade ice cream cones. (From June)



Croquants fondants

Pour accompagner vos créations glacées.
Crunchy and fondant pastries to rock your ice creams.



Bûches de Noël

Une nouvelle collection à découvrir chaque année pour les fêtes de fin d'année.
(À partir de décembre)
A new collection of christmas logs to be discovered every december.



Desserts de fêtes

Des entremêts glacés pour vos repas de fête.
(Saint-Valentin, Pâques, etc.)
Iced pastry cakes for your festive meals. (Valentine's day, Easter, etc.)



Boutiques

Aubenas

07200
3 place de l'hôtel de ville
+33 (0)4 69 22 16 31

Paris

75005
26 rue Soufflot
+33 (0)9 54 16 73 75

Bordeaux

33000
25 rue du Pas Saint-Georges
+33 (0)9 83 08 02 95

St Rémy de Provence

13210
48 rue Carnot
+33 (0)4 90 26 65 24

Boulogne-Billancourt

92100 - CC Les Passages
28 rue Le Corbusier
+33 (0)1 75 49 12 85

Tournon sur Rhône

07300 - ZAE Champagne
55 impasse Burgunder
+33 (0)4 75 06 74 34

Grenoble

38000
3 Grande rue
+33 (0)4 56 85 03 80

Uzès

30700
27 place aux Herbes
+33 (0)4 66 57 45 71

Lyon

69005
66 rue Saint-Jean
+33 (0)4 78 37 89 80

E-shop

Vos glaces livrées partout
en France en 48h sur :
lafabriquegivre.com



Retrouvez l'ensemble de nos points de vente partenaires sur :

lafabriquegivre.com