



L'Envie, c'est aussi un café où vous pouvez vous ressourcer tout au long de la journée

POUR LE PETIT-DÉJEUNER

Tartine de pain bio, confiture artisanale, fromage blanc de la Laiterie Les Fayes & granola maison, orange ou citron pressés

POUR UNE PETITE FAIM À MIDI OU POUR L'APÉRO

Les plats sont préparés avec des produits du marché de Saint-Quentin-la-Poterie, de producteurs locaux, de chez Lucette, principalement en agriculture raisonnée ou bio

POUR LE GOÛTER OU JUSTE PAR GOURMANDISE

Comptoir à gâteaux faits maison : cookies, sélection de cakes, chocolat mi-cuit, financier, langues de chat, tuiles aux amandes, madeleines

A TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE

Sélection de cafés et de thés bio
Jus de fruits frais et artisanaux
Bière pression bio locale de la
Brasserie des Garrigues
Sélection de vins de la région



Ouvert du mardi au dimanche de 9H à 19H30
(22H vendredi-samedi de Mai à Août)

TERRASSE OMBRAGÉE

2, place du Monument aux Morts
Tél. : 04 66 58 96 93

 @lenviecafeglacier

 EnvieCafeGlacier



Au coeur
de Saint-Quentin-la-Poterie

Tout au long de la journée,
nous avons l'envie de vous
faire plaisir avec nos
fabrications maison et nos
sélections de savoureux
produits locaux.



Fabriqué dans notre atelier



Par Juliette, artisan-glacier



Sans colorant, ni conservateurs ou additifs

NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar

Chocolat noir 72% bio, Maison Kaoka

Café

Noisette

Praliné, un doux mélange de noisettes et d'amandes

Gingembre, infusé avec du gingembre frais

Pistache au vrai goût de pistache !

Rhum Raisin, bien trempé..dans du Rhum

Fior di latte, la vraie crème glacée italienne

Straciatella, au bon goût de crème et d'éclat de chocolat

Marron, direct d'Ardèche

Caramel, tourné à la main à l'atelier

Nougat, comme à Montélimar !

NOS SORBETS

Mangue

Framboise

Citron

Pêche

Poire

Fromage blanc, des vaches du limousin

Abricot

Fraise

Myrtille

Noix de Coco, avec des éclats de coco torréfiée

Certains parfums peuvent varier en fonction de la saison
et de l'humeur du chef !

FAITES-VOUS PLAISIR

CRÉEZ LA GLACE QUI VOUS RESSEMBLE



BOULES DE GLACES

	SUR PLACE	A EMPORTER
1 boule	4 €	2,80€
2 boules	5,50€	4,30€
3 boules	7 €	5,50€
Boule supp.	1,50€	1,20€

TOPPING 1€

Chantilly à 35%, brisures de cookies, coulis framboise,
chocolat noir bio, caramel, éclats de noisettes & amandes
caramélisées

POTS À EMPORTER

POT de glace	450ML	9 €
POT de chantilly maison	450ML	4 €

PÂTISSERIES GLACÉES

SUR COMMANDE

Le chef vous propose également ses pâtisseries glacées.
Ces « grands classiques » ont été repris et adaptés au
goût de L'Envie..

	6 PERS.	8 PERS.
Le vacherin	28 €	36 €
Le soufflé au Grand Marnier	26 €	34 €
Le nougat glacé	26 €	34 €

DÉGUSTEZ NOS COUPES GLACÉES

EN TERRASSE

Le Café liégeois 9 €

2 boules café, 1 boule vanille, espresso bio, chantilly

Le Chocolat liégeois 9 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

La Montélimar 11 €

1 boule nougat, 1 boule fior di latte, 1 boule noisette,
coulis de caramel, chantilly

L'Ardéchoise 10 €

2 boules marron, 1 boule vanille, crème de
marron d'Ardèche, chantilly

Le Banana Split 10 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise,
sauce chocolat bio, banane fraîche, chantilly

La Régression 11 €

1 boule fior di latte, 1 boule praliné, 1 boule
chocolat, cookies, chantilly

La Tropicale 12 €

2 boules mangue, 1 boule noix de coco, fruits frais (ananas,
banane), chantilly

La Tarte Citron 11 €

2 boules citron, meringue, cookies, crème de citron,
chantilly

La Suprême de Pistache 10 €

2 boules pistache, 1 boule vanille, poudre de
pistache, sauce chocolat bio, chantilly

La Verger 12 €

1 boule citron, 1 boule fraise, 1 boule myrtille, fruits frais
(fraise et/ou myrtille), coulis de framboise, chantilly