

Sur place ou à emporter

# Pizza Nostra

Restaurant Indépendant

190 RUE JEAN ROSTAND  
31670 LABEGE

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



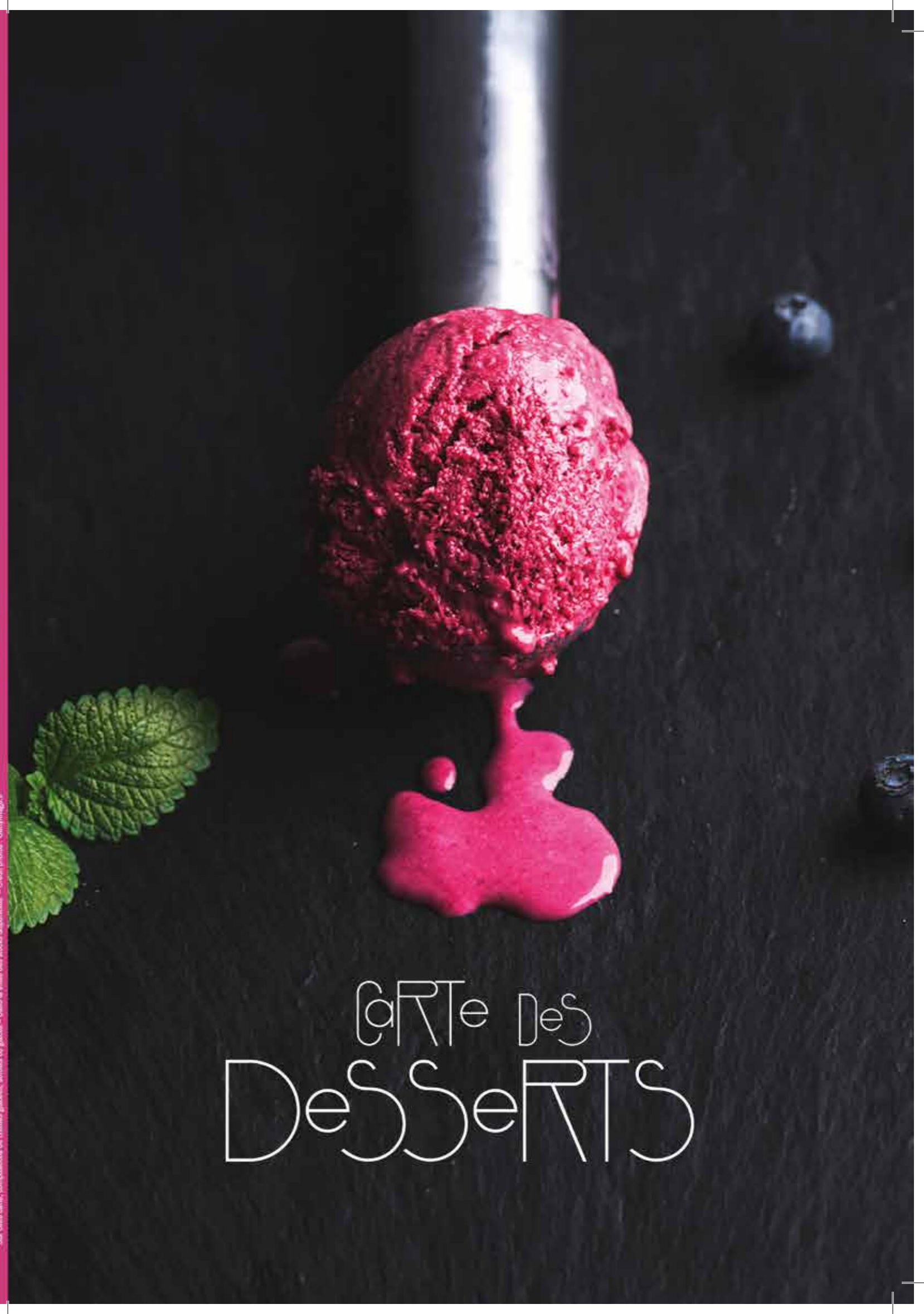
SANS COLORANT ARTIFICIEL  
NI ARÔME ARTIFICIEL

Nestlé  
**la Laitière**

Votre restaurateur exige toujours le Meilleur

Les crèmes glacées et sorbets sont fabriqués en France (Bretagne).

SYSCO France SAS, au capital de 139 000 000 euros - RCS Paris n° 318 897 015 - Pièces non contractuelles - Prix nets en euros, TVA à déduire - L'alcool est dégressif pour la santé, à consommer avec modération - EN00933-1  
Sur cette carte, compositions de crèmes glacées, sorbets ou glaces - Dans le cadre des produits disponibles - Chiffre obtenu : Glycémie 11



Carte des  
Desserts

## NOS COUPES GLACÉES



### LES CLASSIQUES



<b>Café Liégeois</b> Café pur Arabica, café minute et chantilly	<b>6,90 €</b>	<b>Douceur</b> Douceur de framboise, citron vert, brisures de palet breton, coulis fruits rouges et chantilly	<b>6,90 €</b>
<b>Caramel Liégeois</b> Caramel beurre salé, caramel et chantilly	<b>6,90 €</b>	<b>Dame Blanche</b> Vanille intense de Madagascar, chocolat chaud et chantilly	<b>6,90 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b> Chocolat et ses morceaux, chocolat chaud et chantilly	<b>6,90 €</b>	<b>Spéculoos</b> Spéculoos et ses morceaux, vanille intense de Madagascar, brisures de spéculoos, caramel et chantilly	<b>6,90 €</b>
<b>Bounty</b> Noix de coco, chocolat et ses morceaux, riz soufflé chocolat, chocolat chaud et chantilly	<b>6,90 €</b>	<b>After Eight</b> Menthe chocolat, chocolat chaud et chantilly	<b>6,90 €</b>
<b>Cassis Velours</b> Cassis, noix de coco, crumble nature, coulis de fruits rouges et chantilly	<b>6,90 €</b>	<b>Déclinaison Gourmande</b> Chocolat et ses morceaux, praliné, stracciatella, riz soufflé chocolat, chocolat chaud et chantilly	<b>6,90 €</b>

### LES ALCOOLISÉES



<b>Colonel</b> Citron vert, Vodka	<b>7,70 €</b>
<b>Mojito Manzana</b> Citron vert, pomme verte, rhum Havana, feuille de menthe	<b>7,70 €</b>
<b>Limoncello</b> Citron vert et Limoncello	<b>7,70 €</b>
<b>Gustave</b> Rhum-raisons macérés, double café et chantilly	<b>5,90 €</b>

## COMPOSEZ VOTRE COUPE

 Vanille intense de Madagascar	 Caramel au beurre salé	 Chocolat et ses morceaux	 Café pur arabica	 Rhum-raisons macérés
 Marron et ses morceaux	 Praliné gourmand	 Spéculoos et ses morceaux	 Citron vert et ses zestes	 Noix de coco
 Douceur de framboise	 Stracciatella	 Menthe fraîcheur chocolat	 Cassis intense	 Pomme verte

1 Boule : 2,00 € - 2 Boules : 4,00 € - 3 Boules : 6,00 €

## NOS DESSERTS MAISON

<b>Tiramisu</b>	<b>5,90 €</b>	<b>Fondant au chocolat et sa glace vanille</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Tiramisu Nutella Spéculoos</b>	<b>6,90 €</b>	<b>Banoffee et sa glace chocolat</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Panacotta chocolat chaud ou Nutella ou coulis de fruits rouges ou caramel</b>	<b>5,90 €</b>	<b>Café ou déca gourmand 5,90 € ou thé + 1,00 €</b>	
<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Dessert du jour</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Calzone Nutella</b>	<b>6,90 €</b>	<b>Crêpe chocolat chaud - banane</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Profiteroles 3 choux</b>	<b>6,90 €</b>	<b>Assiette de Fromages</b>	<b>5,50 €</b>

Crêpe VEGAN :



**4,90 €**

Sucre, coulis fruits rouges et pâte à tartiner