

# CARTE D'OR

FABRICATON FRANÇAISE DEPUIS 1978

*Tout savoir sur nos glaces  
délicieuses et engagées !*

**Un savoir-faire local depuis plus de 40 ans :** une large gamme de parfums, des nouveautés chaque année et une production à Saint-Dizier en France.

**Des ingrédients rigoureusement choisis :** notre lait provient de coopératives laitières françaises et durables, nos sorbets plein fruit sont faits avec de vrais morceaux de fruits.

**Nous avons créé le programme Agriculteurs de Demain** afin d'accompagner les éleveurs dans la voie d'un avenir durable en mettant en place des actions concrètes. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.CartedOr.fr](http://www.CartedOr.fr)

Happy Hours 15/22h

Quality is good.

OPEN HOUSE 7/7

**LA FACTORY**

Restaurant #1

BUFFET BRUNCH CHAQUE DIMANCHE

Spécialités **BURGER**,  
Irish Angus Beef

**BUN MAISON & STEAK DE RACE ANGUS**

LIVRAISON, SUR PLACE, À EMPORTER.

BASSE OFFICINE sur les livraisons et à emporter

16, rue René-Jacques  
52020 Saint-Dizier Cedex  
01 41 08 15 02  
www.lesfactories.com

# Carte - DESSERTS -





Carte d'Or soutient la filière laitière française



Une crème fraîche de nos régions



Des fruits issus de l'agriculture durable

# CARTE D'OR

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1928



## Nos crèmes glacées



**Café**  
avec du café Arabica de Colombie



**Chocolat Noir**  
À base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur



**Menthe**  
avec des éclats de chocolat noir



**Pistache**  
avec des éclats de pistaches de Californie grillées



**Vanille Bourbon de Madagascar**  
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar



## Nos sorbets plein fruit



**Citron Vert**  
avec des zestes de citron vert



**Framboise**  
avec des morceaux de framboise



**Mangue d'Inde**  
avec des morceaux de mangue d'Inde

## Nos parfums Ben & Jerry's

• Chocolate Fudge Brownie

• Peanut Butter

• Cookie Dough



**Coupe 2 boules**  
Parfums au choix

4,80€

**Coupe 3 boules**  
Parfums au choix

6,50€

**Supplément**  
Brisures Oréo, speculoos, noix de pécan, chantilly

1,50€



**Café ou Thé Gourmand**  
(Thé KUSMI BIO)

8,50€



Vanille, morceaux de pâte à cookie et pépites cacaotées

6,80€



Parfum Vanille, sauce fraise avec ses célèbres Ours d'Or

4,50€

\*\*Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.

## Nos coupes glacées

**Coupe Factory** 7,30€  
Vanille, chocolat, café, speculoos, chantilly

**Café ou Chocolat Liégeois** 7,30€  
Café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly

**Coupe Peanut's Butter** 7,30€  
Crème glacée beurre de cacahuète, morceaux de pâte au beurre de cacahuète, noix de pécan, sauce caramel, chantilly

**Coupe Cookie Dough** 7,30€  
Crème glacée Vanille, morceaux de pâte à cookie, Nutella, chantilly

**Coupe Angello** 7,30€  
Chocolat Fudge Brownie, Biscuits Oréo, sauce chocolat, chantilly

**Banana Split** 7,30€  
Crèmes glacées Vanille, Chocolat Noir, Sorbet Framboise, chantilly

**Coupe Gérard** 7,30€  
Crèmes glacées Menthe, sauce caramel beurre salé, chantilly

**Dame Blanche** 7,30€  
Vanille, coulis chocolat, chantilly

**Poire Belle Hélène** 7,30€  
Vanille, Chocolat, poire fruit, coulis chocolat, chantilly



**Smoothies**  
Citron, framboise ou mangue

6,50€



**Milkshakes**  
Vanille, Chocolat, Café, Menthe, Speculoos ou Oréo

6,50€

## Nos desserts maison

**Brownie aux noix de pécan** 7,30€  
au choix : sauce chocolat, vanille, crème anglaise

**Salade de fruits frais** 6,00€

**Tarte citron meringuée** 7,30€

**Volcanic Cake** 7,30€  
sauce chocolat, chantilly, crème glacée Vanille

**Pecan Pie** 7,30€  
au sirop d'érable  
crème glacée Vanille, sirop d'érable

**Mousse au chocolat** 7,00€

**The Alban 92** 7,30€  
Pain perdu vanillé, caramel beurre salé et crème glacée Vanille

**Caramel Apple Crumble** 7,00€  
crème glacée Vanille, sirop d'érable, chantilly

**Coupe de fruits frais** 7,00€  
sucrée ou chantilly

**Crème brûlée pistache** 7,30€  
et sa crème glacée Pistache

## Nos desserts composés

**Tiramisu Oréo** 7,30€

**Tiramisu Speculoos** 7,30€

**Cheesecake Oréo** 7,30€

**Cheesecake Speculoos** 7,30€

**Garnitures au choix**  
fruits rouges, chocolat, pistache, Nutella, caramel beurre salé, café

## Dessert du Jour

À découvrir sur l'ardoise

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation

(1)Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises

(3)Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à savoir forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

(4) Aujourd'hui nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable.

(5)Non fabriqué en France. Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Référence disponible à l'écoulement des stocks de distributeur