

- MÉLANGES

Prince Vladimir (thé noir/agrumes/vanille)
Saint Petersburg (thé noir/orange/citron)

- THÉS NOIRS

Earl grey BIO (bergamotte) - 4 Fruits rouges
Darjeeling BIO (Inde) - Ceylan OP BIO

- THÉS VERTS

Gingembre-Citron - Menthe Nanah BIO - Sencha BIO (Chine)

THÉ KUSMI TEA 3,80€

INFUSIONS KUSMI TEA 3,80€

Be Cool (menthe poivrée/réglisse/pomme)
AquaSummer BIO (hibiscus/pêche/abricot)
Camomille BIO
Feel Zen BIO (pomme/orange/caramel)
Verveine

FRANCE

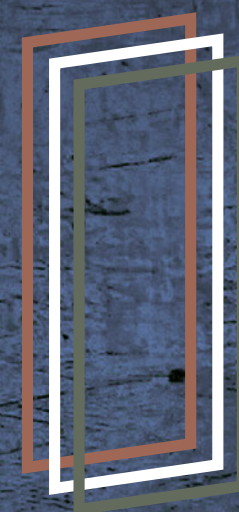
Nos RHUMS

Hee joy origins 4cl.....	6,50€
Gun's Bell rhum spiced 4cl.....	6,50€
Trois rivières vieux de l'océan 4cl.....	9,50€
Rhum travaillé 4cl.....	6,50€
HAÏTI : Boukman Rhum 4cl.....	7,50€
CUBA : Eminente Reserva 7 ans 4cl.....	9,50€

Nos DIGESTIFS

Calavados 4cl.....	4,50€
Cognac Camus de l'île de Ré 4cl.....	6,50€
Cointreau 4cl.....	6,00€
Grand Marnier 4cl.....	6,00€
Hedonist Liqueur de gingembre 4cl.....	6,00€
Eau de vie de poire william 4cl.....	6,00€
Eau de vie de framboise sauvage 4cl.....	6,00€
Get 27 4cl.....	6,00€
Bailey's 4cl.....	5,00€
Italicus 4cl.....	6,50€
Limoncello Di Sorrento Villa Massa 4cl.....	6,00€
Amaretto Roasted Adriatico 4cl.....	7,50€
Amaretto Bianco Adriatico 4cl.....	7,50€

LA CARTE DES DESSERTS



O' DÉLICE
RESTAURANT

15, place de Bournonville
62152 HARDELLOT
Tél. 03 91 18 37 27

Site : o-delice.fr

E-mail : restaurant@o-delice.fr

Nos GLACES

1 Boule 3€ - 2 Boules 4^{€50} - 3 Boules 6€
Toutes nos glaces sont produites artisanalement sur place.



- NOS CRÈMES GLACÉES -



Vanille	Bounty	Stracciatella
Nutella	Café Colombie	Yaourt framboise
Yaourt	Oréo	Kinder Bueno
Snickers	Spéculoos	Pistache
Tropézienne	Malabar	Barbe à papa
Schtroumpfs	Caramel au beurre salé	Rhum raisins
Noix de Coco	Noisette	
Biscuit d'Hardelot	Chocolat	

- NOS SORBETS PLEIN FRUITS -

Citron Jaune	Pêche de vigne	Banane
Citron Vert	Fruits de la passion	Mangue
Mojito	Ispahan	Framboise
Orange sanguine	Ananas	Cassis
Fraise	Piña Colada	

Avec supplément de 0,50€ par choix :

Les nappages : noisette ou spéculoos

La chantilly maison

Les décors : spéculoos, cookies, vermicelle coloré

Toutes nos glaces sont produites artisanalement sur place.

Nos CLASSIQUES

Nos desserts

Le Nougat glacé maison : Fruits confits, praliné et speculoos	6,90€
La Crème brûlée : Vergeoise et vanille	6,90€
Le Macaron Cacao glacé, noisette et caramel au beurre salé	8,50€
Le riz au lait, vanille et fruits exotiques	8,50€

Les gourmets :

Le Café des Gourmets : Associe café, glace, crème brûlée et mousse.....	7,50€
Le Thé des Gourmets : Associe thé, glace, crème brûlée et mousse	8,80€
L'Irish des Gourmets : Associe L'irish coffee, glace, crème brûlée et mousse	14,00€
Le Champagne des Gourmets : Associe le Champagne 1 ^{er} cru, glace, crème brûlée et mousse	14,00€

NOS COUPES DE GLACE

Le Colonel.....	9,00€
2 boules de sorbet plein fruit citron et 4cl de vodka Grey Goose	
Le Limoncello.....	9,00€
2 boules de sorbets plein fruit de citron jaune et 4cl de limoncello	

NOS CAFÉS

Méo Moka Éthiopie 100% arabica	2,00€
Méo espresso 80% à 20%.....	2,00€
Méo décaféiné.....	2,00€
Grand Café.....	3,20€
Grand Café Viennois (grand café/chantilly/cacao)	3,70€
Cappuccino (café /mousse de lait).....	3,70€
Chocolat chaud à 34%.....	3,50€
Chocolat Viennois.....	4,00€
Irish coffee (café / whisky/ sucre de canne/chantilly)	9,00€