



La nature déborde de saveurs irrésistibles, pourquoi ne pas y succomber ?  
 Qu'ils soient fruits, légumes ou plantes, la singularité de leurs saveurs compose l'excellence de nos parfums.

L'authenticité du goût :  
 notre garantie

La diversité :  
 des parfums uniques et audacieux

Pour conserver la "magie de la  
 nature": le label Agriculture Biologique

Pour vous, Terre adélice sélectionne localement les meilleurs produits du marché: fruits frais récoltés à maturité, lait entier, chocolat... Elle réalise ses purées elle-même et élabore dans son atelier tous les gâteaux contenus dans ses parfums, comme le spéculoos, le cookie, la madeleine, le brownie, la corne de gazelle et le palet breton.

Les matières premières représentent 60 à 70% de la composition des préparations dans la plupart des parfums.

Le goût originel vous est ainsi restitué au travers de ses recettes.

Terre adélice vous invite à redécouvrir l'originalité des parfums de la nature sous forme onctueuse et glacée : le fruit Châtaigne, la fleur d'Oranger, la Tomate, la plante aromatique Verveine, le gâteau Palet Breton, le fromage de Chèvre frais, la liqueur de Génépi, l'onctueux Praliné...

96 des 145 parfums fabriqués par Terre adélice vous sont proposés en dégustation au salon glacier du Moulinon.



L'ardéchoise Terre adélice est depuis sa création, en 1996, une entreprise artisanale qui œuvre dans le respect de l'Homme et de la Nature. Terre adélice a toujours privilégié les produits régionaux et provenant de l'agriculture biologique. Dès l'origine, les colorants, conservateurs et autres renforts d'arômes sont exclus de ses recettes.

100 % de la gamme Terre adélice est BIO et ses salons glaciers ont tous le label restauration BIO, au maximum du barème de la certification (95 %).



**Le Moulinon**  
 495 A route de l'Eyrieux  
 07 190 St Sauveur de Montagut  
 Tél. : +33 (0)4 75 65 43 00 - Poste 2  
 Courriel : [glacier.lemoulinon@terre-adelice.eu](mailto:glacier.lemoulinon@terre-adelice.eu)  
 SIRET : 894 535 061 00010  
 APE : 5610C - TVA : FR 91 894 535 061

Vieux Lyon  
 1 place de la Baleine  
 69 005 Lyon

Vieux Nice  
 1 rue Jules Gilly  
 06 300 Nice

Vieux Grenoble  
 3 rue d'Agier  
 38 000 Grenoble

Vieux Annecy  
 5 rue Perrière  
 74 000 Annecy



- Laissez nous un avis
- Allergènes
- Instagram
- Facebook
- Site internet



**Terre adélice**  
 Glacier de nature

# NOS COUPES... TOUT EST 100% BIO

Chaque coupe est décorée de fruits BIO, d'une pointe de chantilly maison BIO et de biscuits BIO.

## Coupe Terre adélice 19,90 €

- Sorbet Framboise
- Glace Menthe feuille
- Glace Caramel à la crème salée
- Sorbet Abricot de l'Ardèche
- Glace Vanille gousse

## Coupe Nature 14,50 €

- Sorbet Framboise
- Sorbet Abricot de l'Ardèche
- Sorbet Pêche blanche de l'Ardèche
- Coulis de framboise

## Coupe de Coeur 14,50 €

- Glace Brownie
- Glace Caramel à la crème salée
- Glace Cacao
- Nappage caramel à la crème salée

## Coupe Outre-Mer 14,50 €

- Sorbet Passion
- Sorbet Mangue
- Sorbet Citron Limoncello\*
- Coulis de mangue-passion

## Coupe Ardéchoise 14,50 €

- Sorbet Myrtille sauvage
- Glace Fromage blanc de chèvre
- Sorbet Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Crème de marron artisanale d'Ardèche

## Coupe Fraîcheur 14,50 €

- Sorbet Fraise
- Sorbet Rhubarbe
- Sorbet Citron-basilic
- Coulis de myrtille sauvage

## Coupe Pré-salée 14,50 €

- Glace Palet breton
- Sorbet Poire de l'Ardèche
- Glace Caramel à la crème salée
- Nappage caramel à la crème salée

## Coupe à Composer 15 €

- Sélectionnez 3 saveurs "À la carte"
- 1 nappage ou coulis au choix

## Coupe des Îles 14,50 €

- Sorbet Noix de coco
- Sorbet Ananas
- Glace Rhum-raisin\*
- Coulis de mangue-passion

## Coupe de Maître 14,50 €

- Sorbet Chocolat noir A. Morin
- Glace Café pur Arabica
- Glace Vanille gousse
- Nappage chocolat noir maison

## Coupe Gourmet 14,50 €

- Sorbet Orange sanguine d'Italie
- Sorbet Chocolat noir A. Morin
- Glace Gingembre aux morceaux confits
- Nappage chocolat noir maison

## Coupe Enfant 10,50 €

- Sorbet Chocolat au lait A. Morin
- Sorbet Fraise
- Glace Vanille gousse

## Coupe du Moment : Consultez sa composition auprès de nos serveurs ou sur notre ardoise 14,50 €

Nos produits sont élaborés dans un atelier utilisant des fruits à coque, du sésame, du lait, des œufs et du gluten. La présence de ces allergènes sous forme de trace n'est donc pas exclue.

Merci de nous communiquer toute éventuelle allergie, lors de la commande.



\* Présence d'alcool dans la recette

Matière première élaborée par la maison Terre adélice

# DÉGUSTATION À LA CARTE... TOUJOURS 100% BIO

Chaque parfum est servi séparément pour varier les plaisirs.

## La Douceur

- Brownie
- Cacao-oranges confites
- Caramel à la crème salée
- Caramel Nougatine
- Cerise Amarena
- Cookie
- Corne de gazelle
- Fleur de lait
- Frangipane\* (Rhum)
- Macaron
- Madeleine
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Palet breton
- Praliné
- Praliné cacao
- Régisse bonbon
- Riz au lait\* (Rhum)
- Spéculoos
- Sirop d'érable
- Stracciatella
- Tiramisu\* (Amaretto)

## Le Raffinement

- Anis vert
- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus façon "Bissap"
- Lavande
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Monarde
- Pin aux pignons de cèdre
- Rose
- Sureau (fleur)
- Thym-Citron
- Verveine feuille

## + 2 Parfums du Moment

Consultez notre sélection auprès de nos serveurs et de notre ardoise.

\* Présence d'alcool dans la recette

Matière première élaborée par la maison Terre adélice

## La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Amande douce
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Clémentine de Corse
- Coing de l'Ardèche
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Grenade de l'Ardèche
- Groselle de l'Ardèche
- Kiwai de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Mirabelle
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noisette morceaux caramélisés
- Noix de l'Isère
- Pastèque
- Pêche blanche de l'Ardèche
- Pêche de vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Rhubarbe de l'Ardèche

## L'Audace

- Cardamome
- Foin des montagnes ardéchoises
- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche
- Piment fumé
- Sarrasin
- Sésame noir
- Tomate - basilic
- Yaourt de l'Ardèche

## La Célébration

- Citron - Limoncello\*
- Génépi\*
- Liqueur de Verveine\*
- Plombière\* (Kirsch)
- Rhum-raisin\*

\* Glace

\* Sorbet

## Le Voyage

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Cacahuète
- Café pur Arabica
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron - basilic
- Citron vert - Menthe feuille
- Kumquat
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Sudachi
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal

## Suppléments 2 €

Chantilly maison  
Coulis de framboise  
Coulis de mangue-passion  
Coulis de myrtille sauvage  
Crème de marron artisanale d'Ardèche  
Nappage caramel à la crème salée  
Nappage chocolat noir maison  
Miel d'Ardèche

- 1 boule 4,50 €
- 2 boules 8,60 €
- 3 boules 12,20 €
- 4 boules 15,50 €
- 5 boules 18,50 €
- 6 mini boules 14,90 €
- 10 boules 37,00 €

# PETITES DOUCEURS... TOUJOURS ET ENCORE 100% BIO

## Café liégeois 8,50 €

Boule de glace Café pur Arabica  
Nappage au café  
Chantilly maison et biscuits

8,50 €

## Palets glacés 8,90 €

Duos gourmands de glace ou de sorbet avec un coulis BIO et une pointe de chantilly BIO

8,90 €

## Milkshakes

Lait demi écrémé BIO mixé avec 1 ou 2 boules de glace.  
33 cl  
(Les parfums comportant des morceaux ne sont pas réalisables en milkshake)

- 1 saveur 8,00 €
- 2 saveurs 9,00 €
- 1 saveur + coulis ou nappage 9,00 €
- 2 saveurs + coulis ou nappage 9,70 €

## Chocolat liégeois 8,50 €

Boule de glace Chocolat noir A. Morin  
Nappage chocolat noir maison  
Chantilly maison et biscuits

8,50 €

## Café gourmand 10,00 €

Espresso ou ristretto ou café allongé  
Boule de glace ou sorbet au choix  
Chantilly maison et biscuits

10,00 €

## Sorbet Citron-basilic - Sorbet Fraise

Coulis myrtille et fruits

Cacahuète coeur coulant caramel  
Nappage caramel et biscuits

## Vacherin Framboise - Vanille

Coulis framboise et fruits

## BOISSONS CHAUDES

## Thés et Infusions en vrac 4,50 €

### Rosé de jasmin

Thé vert chinois au jasmin, léger et fleuri pouvant idéalement accompagner vos repas

### Le petit prince

Thé noir d'Assam en feuilles de qualité supérieure, mélange d'agrumes, écorces de bergamote de Calabre, citron, orange, fleur de bleuet.

### Un petit moment de grâce

Thé vert sencha, écorces de citron, pétales de rose, fleurs de tournesol, arômes naturels, doux et fruité.

### Le lapin sur la lune

Infusion fruitée et fleurie, pour petits et grands à déguster chaud ou froid ! Morceaux de pommes, d'oranges et de fraises, fleurs d'hibiscus, citronnelle.

### Butterfly

Infusion artisanale de citronnelle et de fleurs de pois papillon. Il a une couleur bleue, un goût de citronnelle avec une teinte de menthe et un arôme floral de rose et d'agrumes citronné. Il est apaisant au palais et rafraîchissant.

### Le temps suspendu

Infusion de plantes : Citronnelle, Menthe poivrée, fleurs de Camomille, feuilles de Fraiser, fleurs de Souci, Fenouil, fleurs de Tilleul

### Rooibos Bo-Kaap

Rooibos anti-oxydant sans théine à base de goji, cranberry et grenade, un concentré d'anti-oxydants

### Ristretto 1,90 €

### Espresso 1,90 €

### Double Espresso 2,90 €

### Café allongé 1,90 €

### Café noisette 2,70 €

### Café au lait 2,70 €

### Cappuccino 3,70 €

### Caramel Macchiato 6,00 €

## Sirap 2,80 €

Choix sur demande

## Limonade 4,00 €

Bouteille de 25 cl

## Diabolo 6,00 €

Sirap au choix avec une bouteille de limonade

## Cola 5,00 €

Bouteille de 33 cl

## Kombucha Framboise-Citron Vert 5,00 €

Bouteille de 33 cl

## Kombucha Gingembre-Citron 5,00 €

Bouteille de 33 cl

## Kombucha Hibiscus 5,00 €

Bouteille de 33 cl

## Eau pétillante 5,50 €

Bouteille de 1 L

Retrouvez la gamme complète des glaces

Terre adélice dans notre espace boutique.

Et bien d'autres...

Faites découvrir l'Ardèche à vos papilles !!