

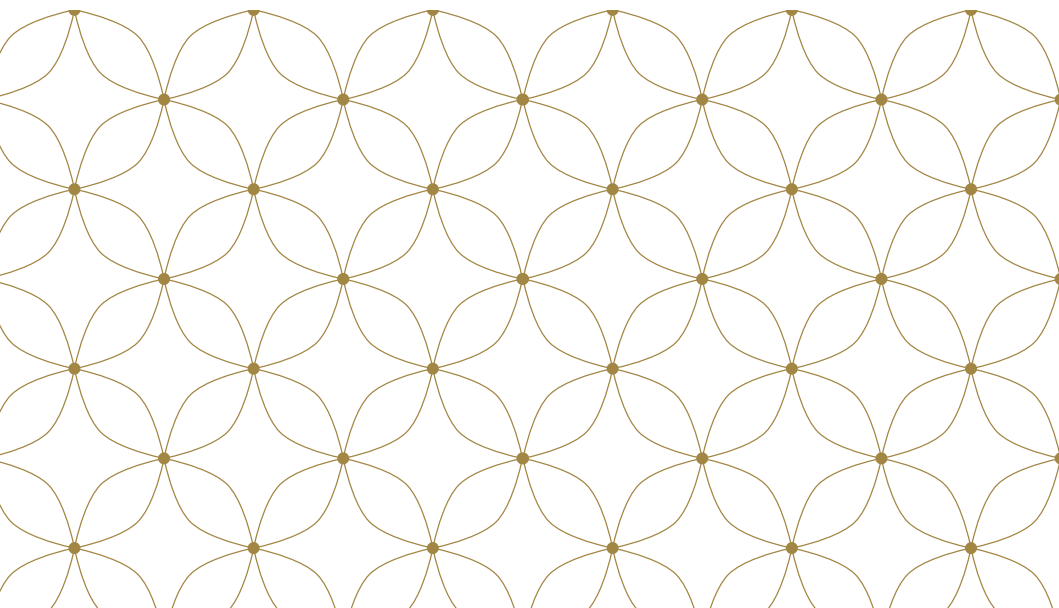


LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

FRENCH

pastisserialagloria.com



TARTINES au pain de campagne au levain / 2 unités

Tomate et huile d'olive vierge extra	3,2€/2u.
Beurre et confiture	3,5€/2u.
Avec tomate et saucisses	5,9€/2u.
Avec tomate et jambon ibérique	7,9€/2u.

TARTINES BIO avec pain aux graines de farine bio / 2 unités

Avocat, roquette et tomate	5,5€/2u.
Fromage frais, avocat, roquette et tomate	7€/2u.
Dinde, avocat, roquette et tomate	7€/2u.
Thon, avocat, roquette et tomate	7€/2u.

TOAST avec pain aux graines de farine bio / 1 unité

Toast Spécial > Crémeux d'avocat, tomate cerise et chia <i>Ingrédient supplémentaire > Œuf poché ou œufs brouillés +2,50 €</i>	6€/1u.
Toast Rústica > Avocat, fromage de chèvre, oignon caramélisé, noix et miel	7€/1u.
Toast Dinde > Jambon de dinde truffé et pistaches avec mozzarella, tomate, roquette et sauce pesto	NEW! 7€/1u.
Toast Saumon > Saumon, œuf poché à la truffe, avocat et jeunes pousses	10€/1u.
Toast Ibérique > Jambon ibérique, œuf poché à la truffe, avocat et jeunes pousses	10€/1u.

Tous les toasts sont accompagnés de graines d'hibiscus, de pousses et de sel.

CROISSANTS Spécial

Avec beurre et confiture > à la plancha	3,5€
Jambon cuit et fromage à la béchamel > à la plancha	4,5€
VEGETABLE > thon, œuf, choux verts, tomate et mayonnaise	4,9€
MIXTE FRANÇAIS > œuf au plat, avocat, parmesan et roquette	5,9€
SAUMON > avocat, fromage frais, saumon et roquette	6,5€

CROQUE MONSIEUR

LE CLASSIQUE au jambon cuit et fromage havarti	4,5€
BALEAR avec sobrasada, fromage de chèvre et miel	4,9€
PASTRAMI con queso cheddar, cebolla frita y mostaza de miel	7,5€
CROQUE-MADAME double jambon sucré et fromage havarti, béchamel et emmental avec œuf au plat grillé	7,5€

Avec du pain cristal :

SERRANITO jambon serrano avec fromage brie et notre sauce béchamel	4,9€
3 FROMAGES jambon cuit, fromage emmental, brie, gorgonzola et œuf au plat grillé	6,9€

SANDWICH CLUB

VEGETABLE > Thon, œuf, jeunes pousses, tomate et mayonnaise	6,9€
POULET > Poulet, œuf au plat, bacon, tomate, jeunes pousses et mayonnaise	8€
SAUMON > Saumon, œuf à la coque, avocat, jeunes pousses et fromage frais	8€
PULLED PORK > Avocat, pulled pork à la Ramsay avec sauce barbecue, cheddar, cornichons et oignon rouge avec pain cristal	NEW! 10,5€

SANDWICHES

Pain au levain rustique
à la tomate

	PETIT	GRAND
Jambon cuit / Dinde / Jambon "serrano"	3€	4,5€
"Fuet" (saucisson)	3€	4,5€
Fromage doux	3€	4,5€
Fromage Manchego	3,2€	4,7€
Jambon ibérique	5,9€	7,5€

Vegetables

THON , œuf, tomate, pousses vertes et mayonnaise avec pain rustique	3,9€	5,5€
JAMBON CUIT , fromage, œuf, pousses vertes, tomate et mayonnaise avec du pain aux graines		5,5€
THON , avocat, œuf, tomate, ciboulette et mayonnaise avec du pain aux graines		6,5€
JAMBON IBÉRIQUE , fromage brie, tomates séchées et roquette avec du pain aux graines		8,9€
POULET , tomate, pousses vertes et mayonnaise avec pain rustique		8,9€
Omelette		6€
Omelette au goût (1 ingrédient)		6,9€
Omelette de pomme de terre		6,9€
Bacon et fromage / Longe et fromage / Poulet et fromage		6,9€

PANCAKES > 3 unités

NEW!

Chocolat & Co. > Chocolat, amandes croquantes, fruit du jour et crème	6,5€
Caramel > Caramel, fruit du jour et crème	6,5€
Érable > Bleuets, crème fouettée et sirop d'érable	6,5€
Kinder > Crémeux de lait et noisettes + amandes croquantes et fruits du jour	6,5€

CRÊPES > Chocolat / Caramel / Érable / Kinder

6€

Sont accompagnées de crème, de fruits du jour et d'amandes croquantes

FRENCH TOAST

NEW! 8,5€

Essayez nos toasts de pain briox infusés les plus moelleux avec du beurre, du lait et du sirop d'érable à la cannelle, accompagné d'arôme et de glace à la vanille.

SMOOTHIES FRUITS 100% NATURELS

Fait avec du jus d'orange

Fraise et banane	6,5€
Mangue, ananas et fruit de la passion	6,5€
Fraise, framboise et mûre	6,5€
Kale, épinards et mangue	6,5€
Jus d'orange naturel	3,5€
Jus d'orange naturel XL	3,9€
Granini Jus	2,5€
Infusion de citron Detox	2€

HEALTHY

Açaï Bowl > Lait d'avoine, myrtilles, guarana et banane	6,9€
Granola au yaourt grec	5,9€
Saladier de fruits de saison	5,9€



PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

PANIER PETIT-DÉJEUNER

12,5€

Saucisses assorties, jambon "serrano", dinde naturelle, fromage brie, gouda, oeuf mollet, mini granola, croissant au beurre, pains assortis, tomate râpée, beurre et confiture



PANIER BRUNCH

13,5€

Toast à l'avocat, saumon, œuf poché, salade de fruits, granola au yaourt grec, croissant avec beurre et confiture

Ajouter un œuf supplémentaire aux paniers +1,5€
Idéal pour 2 personnes à partager

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL / 9,5€

Oeufs au plat avec bacon croustillant, pain grillé tranché avec beurre et mini croissants

PETIT-DÉJEUNER INGLÉS / 10,5€

Saucisse, bacon, œufs au plat, champignons sautés, haricots avec sauce tomate, pain grillé et beurre

ŒUFS BÉNÉDICTE / 10,5€

2 œufs pochés sur pain muffin, épinards sautés et bacon croustillant avec notre sauce Hollandaise flambée

ŒUFS ROYALE / 12,5€

2 œufs pochés sur pain muffin, avocat crémeux, épinards sautés, Saumon fumé, notre sauce hollandaise flambée et pousses tendres

NEW! OMMELETTE À L'ASSIETTE

Omelette jambon-fromage, accompagnée d'avocat, roquette et pain grillé aux graines et à la tomate

10,5€

Omelette aux saucisses, jambon serrano, manchego et pain de verre à la tomate
12,5€

NEW! ŒUFS STRAPAZZATA / 12,5€

Œufs brouillés, saumon fumé, fromage à la crème, pain multigrains et noix

Œufs brouillés au jambon ibérique, avocat, tomate et pousses tendres

Pour des raisons d'organisation nous ne pouvons pas varier la composition des plats, toute variation pourra entraîner un supplément.

Consultez notre personnel concernant les intolérances.
Il peut y avoir une contamination croisée due au gluten ou aux fruits à coque, pour les personnes sensibles, coeliaques ou allergiques.

PRIX TAXES INCLUSES

HAMBURGUERS

À
PARTIR
DE
12H

100 % bœuf de "MIGUEL VERGARA" sans conservateur

Milano > Faux-filet de bœuf "Black Angus", cœur au gorgonzola, gouda et oignon caramélisé 11,5€

New Orleans > Faux-filet de bœuf "Black Angus", bacon et œuf au plat 11,5€

Piamontesa > Poulet fermier avec fromage cheddar, bacon croustillant, oignon caramélisé et avocat 10,5€

SALADES FRESH

VEGAN POKE BOWL 9,5€
Tomate, avocat, riz, roquette, noix et oignon rouge
Ajouter : saumon fumé > +2,50€ / thon conservé à l'EVOO > +2€

SAUMON > Saumon fumé, avocat, œuf poché, noix, tomates cerises et jeunes pousses 10,9€

FROMAGE DE CHÈVRE 10,9€
Fromage de chèvre, bacon croustillant, tomate déshydratée, Olives Kalamata, fruits secs et jeunes pousses

TABLAS *avec pain de cristal*

JAMBON IBÉRIQUE de gland 14,5€

MIXT Jambon ibérique, fromage manchego et dinde truffée aux pistaches 12,5€

ANCHOIS de la Cantabrie 10,5€

VERMOUTH TIME

Vermouth Iris de Muller, *Tarragona*
3,5€

Vermouth Izaguirre ou Martini
5,5€

Ajoutez Pack Chips et Olives pour seulement 2,5€ plus !

Chips > 2€

Olives > 2€

Anchois marinés aux chips > 7,5€

Coques > 7,5€

CAFÉ ET BOISSONS

CAFÉ

Expresso 1,5€	Expresso double	2,1€	Latte Machiato	2,5€
Court		1,6€	Latte Matcha	2,8€
Café au lait		1,8€	Latte vanille Matcha	2,8€
Café au lait XL		2,3€	Latte Caramel	2,8€
Americano		1,7€	Latte Moka	2,8€
Flat white (<i>Double expresso & cream lait</i>)		2,8€	Café viennois	3€
Capuccino (<i>Extra crème +0,80€</i>)		2,1€	Café delice	3€
Bombón		2,3€	Café moka	3€
Chocolat chaud		2,3€	Chocolat "a la taza"	2,8€
Cacaolat / Milk-shake au chocolat		2,5€	Suisse	3,5€
CHAI LATTE épices, vanille, vert		2,8€	Irish coffee	6,5€

FRAPPÉS Café / Chocolat / Caramel / Vanille (*Extra crème +1€*) **6€**

SMOOTHIES SAINS **6€**

Banane, avoine, cannelle, miel et lait Fruits rouges, avoine et lait d'avoine
Ananas à la mangue, banane, avoine et lait Acai et banane au lait d'avoine

BOISSONS

Eau minérale 33 cl.	1,5€	Nestea	2,5€
Perrier 33 cl.	2,2€	Aquarius	2,5€
Coca cola	2,5€	Schweppes Tonic	2,5€
Fanta orange / citron	2,5€	Bitter Kas	2,5€

BIÈRE

Bière pression Mahou 5* 20 cl.	2€	Mahou 0,0%, 33 cl.	2,3€
Bière pression Mahou 5* 33 cl.	2,3€	Radler <i>citron</i> , 33 cl.	2,3€
Mahou tostada 0,0%, 33 cl.	2,3€	Clara Mahou 33 cl.	2,3€
Mahou Maestra, 33 cl.	2,5€	(bière et limonade)	

SANGRÍA 1 verre > 3,5€ | ½ litre > 8,5€ | 1 l. > 12,5€

THÉS GLACÉS Nature / Pêche / Framboise **4,5€**

THÉS BIO (Sans & Sans) **2,2€**

NOIR

Ceilan breakfast / fruité Fragolino / Indian Chai espèces aromatisées

BLANC White satin fruité

VERT Bangkok fruité et aromatisé / China Mai Feng aromatisé

ROUGE Pu-erh Thé rouge chinois

ROOIBOS Manhattan fruité et aromatisé / Balance aromatique et relaxant

INFUSIONS (Sans & Sans) **2,2€**

Gingembre et citron fruité / Cosmique fruité à l'hibiscus

Mint splash / Nuit du tilleul / Camomille

VINS

	200 ml	bouteille
"Ramón Bilbao" blanc, DO Rueda	2,7€	14 €
"Palacio Sada" rosé, DO Navarra	2,7€	12 €
Jaspi rouge "Coca i Fitó", DO Montsant	2,7€	16 €
"Ramón Bilbao" rouge tempranillo, DO Rioja	2,7€	18 €
Cava familia Oliveda Brut Alt Empordà	2,9€	15 €
Mimosa	3,5€	-