



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.
<i>Avec pain aux graines bio ou de blé entier +0,30€ / Pain sans gluten +0,50€</i>	

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	6€/1u.
<i>Ingrédient supplémentaire > Œuf poché ou œufs brouillés +2,50 €</i>	
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.
Toast Pastrami > Pastrami, oignon caramélisé, roquette au vinaigrette aux pommes, moutarde ancienne et oeuf au plat grillé	11,9€/1u.

Tous les toasts sont accompagnés de graines d'hibiscus, de pousses et de sel.
Pain sans gluten +0,50€

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, oeuf, choux verts, tomate et mayonnaise	4,9€
MIXTE FRANÇAIS > oeuf au plat, avocat, parmesan et roquette	5,9€
SAUMON > avocat, fromage frais, saumon et roquette	6,5€
BENEDICT > épinards sautés, bacon croustillant, œuf poché et sauce hollandaise flambée	7,5€

CROQUE MONSIEUR

LE CLASSIQUE au jambon cuit et fromage havarti	4,5€
BALEAR avec sobrasada, fromage de chèvre et miel	4,9€
SERRANITO avec fromage brie, sauce béchamel et sauce aux truffes avec du pain cristal	4,9€
3 FROMAGES brie, emmental, gorgonzola et oeuf au plat avec pain cristal	6,9€
VEGAN aubergines, fromage végétalien et sauce tartufo avec pain de mie	7,5€
CROQUE-MADAME double jambon sucré et fromage havarti, béchamel et emmental avec oeuf au plat grillé	7,5€
PULLED PORK marinade façon Ramsay, base avocat, tomate et échalote caramélisée avec pain paysan	NEW! 10,5€

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€

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, oeuf, tomate, laitue et mayonnaise avec poêle rustique	3,9€	5,5€
Jambon cuit ou dinde, fromage, œuf, laitue, tomate et mayonnaise avec pain aux graines		5,5€
Avocat, thon, œuf, tomate, ciboulette et mayonnaise avec pain aux graines		6,5€
Jambon ibérique, fromage brie, tomates séchées et roquette avec pain aux graines		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€

Ajoutez n'importe quel ingrédient à votre sandwich :

Pousses tendres +0,5€ | Oignon caramélisé, Fromage, Anchois, Olives +1€/p.ing.
Bacon, Œuf +1,5€/p.ing. | Avocat +2€ | Saumon fumé +2,5€

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€
Confiture > Confiture (myrtilles ou fruits rouges), fruit du jour et crème	6,5€
Érable > Bleuets, crème fouettée et sirop d'érable	6,5€
Kinder > Crèmeux 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 beurre, lait et cannelle, accompagné d'une sauce vanille érable, fruit du jour et glace vanille.

SMOOTHIES FRUITS 100% NATURELS

Fait avec du jus d'orange

Fraise et banane	5,5€
Mangue, ananas et fruit de la passion	5,5€
Fraise, framboise et mûre	5,5€
Kale, épinards et mangue	5,5€

Jus d'orange naturel	3,5€
Jus d'orange naturel XL	3,9€
Granini Jus	2,5€
Infusion de citron Detox	2€

Kombucha 100% organic

NEW! Gingembre et citron 4,5€

NEW! Fruits des bois 4,5€

PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

PANIER PETIT-DÉJOURNER

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, guacamole, épinards sautés, Saumon fumé, notre sauce hollandaise flambée et pousses tendres
Ajouter de l'avocat supplémentaire +2,5€

NEW! OMMELETTE À L'ASSIETTE / 10,5€

Omelette jambon-fromage, avocat, roquette et pain grillé

Omelette aux épinards sautés avec fromage, avocat, roquette et pain grillé

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

Œufs brouillés à la truffe noire, avocat et pain grillé aux graines

HEALTHY



Açaí Bowl > Lait d'avoine, myrtilles, guarana et banane 6,9€

Bowl Big Banana > Lait d'avoine, banane et fraises 6,9€

Granola au yaourt grec 5,9€

Saladier de fruits de saison

HAMBURGUERS

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€

Vegan > Burger aux légumes et légumineuses, tomate et salade 10,5€

SALADES FRESH

VEGAN POKE BOWL 9,5€
Tomate, avocat, roquette, noix et grenade
Ajoutez de la mozzarella caprese ou un œuf dur > +1,50€/p. ing.

SAUMON > Saumon fumé, avocat, fromage frais, 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 mortadelle truffée 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€

Nachos au guacamole > 10,5€

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 (Double expresso & cream lait)		2,8€	Café viennois	3€
Capucchino (Extra crème +0,80€)		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€) 5€

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 citron, 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€	-