



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	3,5€/2u.
Beurre et confiture	4€/2u.
Avec tomate et saucisses	6,5€/2u.
Avec tomate et jambon ibérique	8€/2u.

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

BIO avocat, roquette et tomate	6,5€/2u.
BIO fromage frais, avocat, roquette et tomate	7,5€/2u.
BIO dinde, avocat, roquette et tomate	7,5€/2u.
BIO thon, roquette et tomate	7,5€/2u.
BIO Ibérique, jambon ibérique, roquette, parmesan et balsamique	9,5€/2u. NEW!

TOAST avec pain aux graines de farine bio / 1 unité

Tosta Avocat > Crémeux d'avocat, tomate cerise et chia	6,5€/1u.
<i>Ingrédient supplémentaire > OEuf poché ou oeufs brouillés +2,50 €</i>	
Tosta Rustique > Avocat, fromage de chèvre, oignon caramélisé, noix et miel	7,5€/1u.
Tosta Bacon > Bacon, œufs brouillés d'El Prat et fromage de chèvre	9,5€/1u. NEW!
Tosta Spécial > Avocat, cream cheese, œufs brouillés d'El Prat, roquette et tomate cerise	9,5€/1u. NEW!
Tosta Gourmet > Jambon ibérique, œuf poché à la truffe, avocat et pousses vertes	10,5€/1u.
Tosta Saumon > Saumon, œuf poché à la truffe, avocat et pousses vertes	10,5€/1u.

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

CROISSANTS Spécial

Jambon cuit et fromage à la béchamel chaud sur le grill	4,9€
Jambon ibérique au fromage Havarti chaud sur le grill	6,9€ NEW!
SAUMON > avec fromage à la crème, avocat et roquette	6,9€
VEGETABLE > avocat, fromage frais, pousses vertes, tomate et œuf	6,9€

CROQUE MONSIEUR

LE CLASSIQUE au jambon cuit et fromage havarti	4,8€
BALEAR avec "sobrasada", fromage de chèvre et miel	6€
NORWAY saumon, beurre et emmental	7,5€ NEW!
CROQUE-MADAME double jambon sucré et fromage havarti, béchamel et emmental avec oeuf au plat grillé	7,8€
BIKINIS GOURMET Avec du pain cristal:	
SERRANITO TRUFFÉ jambon serrano avec fromage brie et notre sauce béchamel	7,5€
3 FROMAGES jambon cuit, fromage emmental, brie, gorgonzola et oeuf au plat grillé	7,5€

SANDWICH CLUB

VEGETABLE > Thon, œuf, jeunes pousses, tomate et mayonnaise	7,5€
POULET > Poulet avec oeuf au plat, bacon, tomate, jeunes pousses et mayonnaise	8,5€
SAUMON > Saumon, oeuf dur, avocat, jeunes pousses et fromage frais	8,5€

SANDWICHES

*Pain au levain rustique
à la tomate*

	PETIT	GRAND
Jambon cuit / Dinde / Jambon "serrano"	3,5€	4,8€
"Fuet" (saucisson) / Thon / Fromage doux	3,5€	4,8€
Fromage Manchego	3,7€	5€
Jambon ibérique	5,9€	7,9€
VEGETABLE THON > thon, oeuf, tomate, pousses vertes et mayonnaise avec pain rustique	4,5€	6,5€
VEGETABLE FROMAGE > fromage, avocat, œuf, tomate, ciboulette et mayonnaise avec pain aux graines		6,8€
VEGETABLE JAMBON CUIT > jambon cuit, fromage, oeuf, pousses vertes, tomate et mayonnaise avec pain aux graines		6,8€
VEGETABLE POULET > poulet, avocat, mayonnaise moutarde, pousses vertes, laitue et tomates cerises avec pain rustique		8,9€
Bacon / Longe / Poulet		6,8€
<i>Ajouter du fromage +1€ / Oignon caramélisé +0,5€</i>		
Omelette		6,5€
Omelette au goût (1 ingrédient)		7,5€
Omelette de pomme de terre "Tortilla de patatas"		7,5€
GOURMET		NEW!
Longe avec fromage brie et oignon caramélisé		8,5€
Bacon avec fromage, "sobrasada" et oignon caramélisé		8,5€
Bœuf Angus avec fromage et oignon caramélisé		10,5€
Pulled Pork Marinade à la Ramsay, avocat, sauce barbecue, fromage cheddar, cornichons et oignon rouge		10,5€

PANCAKES > 3 unités

Chocolat	6,5€	NEW!	
Lotus / Kinder / Érable	7,5€	Pistache	8€

CRÊPES > Chocolat / Lotus / Érable / Kinder 7€

*** Toutes les crêpes et galettes sont accompagnées de crème, fruits du jour et amandes croquantes.

SMOOTHIES FRUITS 100% NATURELS

Fait avec du jus d'orange

Fraise et banane	7€
Mangue, ananas et fruit de la passion	7€
Fraise, framboise et mûre	7€
Kale, épinards et mangue	7€
Jus d'orange naturel	3,5€
Jus d'orange naturel XL	4€
Granini Jus	2,5€
Infusion de citron Detox	2,2€

HEALTHY

Açaí Bowl > Lait d'avoine, myrtilles, guarana et banane	8,5€
Granola au yaourt grec	6,9€
Saladier de fruits de saison	6,9€



PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

PANIER PETIT-DÉJEUNER

13,5€

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



PANIER BRUNCH

14,5€

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 / 10,5€

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

PETIT-DÉJEUNER INGLÉS / 11,5€

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

OEUFS BÉNÉDICTE / 11,5€

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

OEUFS ROYALE / 13,5€

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

OEUFS STRAPAZZATA / 13,5€

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

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

OMMELETTE À L'ASSIETTE / 11,5€

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

Omelette accompagnée d'avocat, thon, choux verts, tomate cerise et pain rustique à la tomate

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 % boeuf de "MIGUEL VERGARA" sans conservateur

Milano > Faux-filet de boeuf "Black Angus",
cœur au gorgonzola, gouda et oignon caramélisé 12,5€

New Orleans > Faux-filet de boeuf
"Black Angus", bacon et oeuf au plat 12,5€

Piamontesa > Poulet fermier avec fromage
cheddar, bacon croustillant, oignon caramélisé et avocat 11,5€

SALADES HEALTHY

SALADE DE THON NEW! 11,5€
Thon, avocat, oeuf dur, laitue, tomate, carotte,
oignon, olives et jeunes pousses *(avec ou sans mayonnaise)*

SAUMON Saumon fumé, avocat, oeuf poché,
noix, tomates cerises et jeunes pousses 11,5€

SALADE DE FROMAGE FRAIS NEW! 11,5€
Fromage frais, avocat, œuf, roquette, pousses vertes,
tomate, oignon, thon, carotte et olives

FROMAGE DE CHÈVRE 11,5€
Fromage de chèvre, bacon croustillant, tomate déshydratée,
Olives Kalamata, fruits secs et jeunes pousses

SALADE DE POULET NEW! 11,5€
Poulet, avocat, parmigiano, oeuf, laitue, tomate,
carotte, oignon, jeunes pousses et un peu de citron

TABLAS ASSORTIMENTS avec pain de cristal

JAMBON IBÉRIQUE de gland 18,5€

FROMAGES 16,5€

MIXTA Jambon ibérique, fromage manchego
gorgonzola et brie 17,5€

VERMOUTH TIME

2 MAISON VERMOUTH
+ 1 bowl de chips + olives farcies
9€

(Vermouth artisanal Iris de Muller, Tarragona)

Chips > 2,2€

Olives > 2,2€

Moules marinées > 6,5€

Coques > 7,5€

Nous disposons de lait sans lactose, végétal et écrémé

CAFÉ ET BOISSONS

CAFÉ

Espresso 1,5€	Espresso double 2,2€	Latte Machiato 2,8€
Court 1,6€		Latte Matcha 2,9€
Café au lait 1,8€		Latte vanille Matcha 2,9€
Café au lait XL 2,5€		Latte Caramel 2,9€
Americano 1,8€		Latte Moka 2,9€
Flat white (<i>Double espresso & cream lait</i>) 2,9€		Café viennois 3,5€
Capuccino (<i>Extra crème +0,80€</i>) 2,3€		Café delice 3,5€
Bombón 2,4€		Café moka 3,5€
Chocolat chaud 2,4€		Chocolat "a la taza" 2,9€
Cacaolat / Milk-shake au chocolat 2,5€		Suisse 4,2€
CHAI LATTE épices, vanille, vert 2,9€		Irish coffee 6,9€

FRAPPÉS Café / Chocolat / Caramel / Vanille (*Extra crème +1€*) **6,9€**

SMOOTHIES SAINS 7,5€

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. 1,6€	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. 2,1€	Mahou 0,0%, 33 cl. 2,5€
Bière pression Mahou 5* 33 cl. 2,4€	Radler <i>limón</i> , 33 cl. 2,5€
Mahou toast 0,0%, 33 cl. 2,5€	Clara Mahou 33 cl. 2,5€
Mahou Maestra, 33 cl. 2,6€	(<i>bière et limonade</i>)

SANGRÍA 1 Verre > 3,9€ | 1 litre > 14€

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

	<i>200 ml</i>	<i>botella</i>
"Ramón Bilbao" blanc, DO Rueda	2,8€	18€
"Palacio Sada" rosé, DO Navarra	2,8€	16,5€
Jaspi rouge "Coca i Fitó", DO Montsant	2,8€	18,5€
"Ramón Bilbao" rouge tempranillo, DO Rioja	2,8€	19,5€
Cava familia Oliveda Brut Alt Empordà	3€	16,5€
Mimosa (Cava + jus d'orange naturel)	4€	-