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

Pain complet bio ou aux graines +0,30€

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

BIO avocat, roquette et tomate	7,5€/2u.
BIO fromage frais, avocat, roquette et tomate	8€/2u.
BIO dinde, avocat, roquette et tomate	8€/2u.

> Tartines de toast tartinées de tomates naturelles

TOAST avec pain aux graines de farine bio / 1 unité

Tosta Avocat > Crémeux d'avocat, tomate cerise et chia 7,5€/1u.
Ingrédient supplémentaire > OEuf poché ou oeufs brouillés +2,50 €

Tosta Rustique > Fromage à la crème, avocat, fromage de chèvre fondant, oignons caramélisés, noix et une touche de miel 8,5€/1u.

Tosta Spécial > Œufs brouillés avec du bacon croustillant, avocat crémeux, fromage à la crème et tomates cerises confites 10,5€/1u.

Tosta Gourmet > Jambon ibérique, œuf poché à la truffe, avocat en tranches, tomates cerises confites et pousses vertes 11,5€/1u.

Tosta Saumon > Saumon fumé, œuf poché à la truffe, avocat, fromage à la crème et germes verts 11,5€/1u.
Ajouter un ingrédient supplémentaire > mozzarella crémeuse +1,50 €

> Tous les toasts contiennent des graines, des graines de tournesol, des micro-pousses et du sel d'hibiscus

CROISSANTS Spécial

Beurre et confiture chaud sur le grill	3,8€
Jambon cuit et fromage à la béchamel chaud sur le grill	5€
Jambon ibérique au fromage Havarti chaud sur le grill	7€
SAUMON > avec fromage à la crème, avocat et roquette	7€
VEGETABLE > thon, œuf, tomate, pousses tendres et mayonnaise	6,9€ NEW!

CROQUE MONSIEUR

LE CLASSIQUE au jambon cuit et fromage havarti	4,9€
BALEAR avec *"sobrasada"*, fromage de chèvre et miel	6,5€
BIO jambonet fromage gouda avec du pain aux graines	7€ NEW!
CROQUE-MADAME double jambon sucré et fromage havarti, béchamel et emmental avec oeuf au plat grillé	8€
SERRANITO TRUFFÉ double de fromages à pâte molle fondus, jambon serrano et oignons caramélisés avec du pain cristal	7,5€

Ajoutez un œuf au plat + 2,50€

FOCACCIAS cuit au four en pierre artisanale

MORTADELLE ET PISTACHE > Mortadelle de Bologne, mozzarella crémeuse, crème de pistache et copeaux	10,5€ NEW!
SERRANO ET PESTO > tomate confite, roquette, jambon serrano et sauce pesto	10,5€ NEW!

SANDWICH CLUB

POUET > Poulet avec oeuf au plat, bacon, tomate, jeunes pousses et mayonnaise	10,5€
SALMÓN > Saumon, oeuf dur, avocat, jeunes pousses et fromage frais	10,5€

PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

PANIER PETIT-DÉJEURNER

13,5€

Dinde et jambon Serrano, emmental et brie, œuf mollet, mini parfait au yaourt grec avec granola* et fruits. Croissant au beurre, pain grillé bio avec un duo de confitures et du beurre.

*

PANIER BRUNCH

14,5€

Saumon fumé, pain grillé à la crème d'avocat et œuf poché nappé de sauce hollandaise flambée. Bol de fromage frais aux herbes, mini parfait au yaourt grec avec granola* et fruits rouges. Croissant au beurre et pain bio grillé avec confiture et beurre.

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

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL / 11€

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

PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS / 12€

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

OEUFS BÉNÉDICTE / 12€

2 œufs pochés sur un muffin anglais grillé accompagnés de bacon croustillant*, d'épinards sautés et d'une sauce Hollandaise flambée
**Option de préparation de dinde*

OEUFS ROYALE / 13,5€

2 œufs pochés sur un muffin anglais grillé, accompagnés de saumon fumé avec sauce Hollandaise flambée

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 / 12,5€

Omelette française au jambon et au fromage, accompagnée d'avocat et de roquette sur du pain aux graines grillé avec de la tomate

› Nous proposons du ***pain sans gluten*** en format ciabatta pour les toasts, pain grillé et sandwichs = *Supplément +2 €*

PANCAKES > 3 unités

AMÉRICAIN > avec du beurre, des myrtilles et du sirop d'érable 8,5€
BANANE > avec du chocolat et des amandes effilées 8,5€
FRAISES > à choisir avec du chocolat ou avec 9€

GAUFRES

CHOCOLAT / LOTUS / CRÈME KINDER 8,5€
CRÈME ET CROQUANT À LA PISTACHE 9€

CRÊPES

CRÊPE AU CHOCOLAT 7,5€
CRÊPE À LA BANANE ET À LA CRÈME / Kinder ou Lotus 8€
CRÊPE À LA CRÊPE AVEC CROQUANT DE PISTACHES ET FRAISES 9,5€

> Toutes les gaufres et crêpes sont servies avec de la crème, des fruits frais et des vermicelles colorés

HEALTHY

Açaí Bowl > avec du guarana, de la banane, des myrtilles, fruits de saison, coco et chia, lait d'amande et granola* 8,5€

Parfait Granola* > avec du yaourt grec et des fruits rouges 6,9€

Salade de fruits frais de saison 6,9€

*Açai Bowl et parfaits Fabriqué avec du **granola Keto bio sans gluten***

SMOOTHIES FRUITS 100% NATURELS

Fait avec du jus d'orange

GLUTEN FREE

Fraise et banane
Mangue, ananas et fruit de la passion
Fraise, framboise et mûre
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€

SHAKE'S 7€

Fraise / banane et lait, vanille et cannelle
Mangue et ananas / banane et lait
Fruits rouges / banane et lait

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

SANDWICHS

Pain au levain rustique à la tomate

	PETIT	GRAND
Jambon / Dinde / Jambon Serrano	3,7€	5€
"Fuet" (saucisson) / Thon / Fromage doux	3,7€	5€
Supplément charcuterie +2 € / Supplément fromage +1 €		
Fromage Manchego	3,8€	5,5€
Jambon ibérique	6,5€	8,5€

VEGETABLE THON > thon, oeuf, tomate, pousses vertes et mayonnaise avec pain rustique — 4,9€ / 6,9€

VEGETABLE JAMBON ET FROMAGE > jambon, fromage, œuf, tomates, pousses vertes et mayonnaise avec pain aux graines — 7€

BACON / LONGE / POULET / BUTIFARRA MOJA — 7,5€
Supplément fromage +1,50 € / Supplément oignons caramélisés +0,50 €

Omelette	7€
Omelette au goût *(1 ingrédient)*	8€
Omelette de pomme de terre "Tortilla de patatas"	8€

GOURMET

LONGE avec fromage brie et oignon caramélisé — 9€

BACON avec fromage, *"sobrasada"* et oignon caramélisé — 9€

BLANC DE POULET emmental fondu, œuf au plat, mayonnaise à la tomate, aux pousses vertes et à la moutarde — **NEW!** 9,5€

BŒUF ANGUS avec du fromage et des oignons caramélisé — 11,5€

>Nous proposons du ***pain sans gluten*** en format ciabatta pour toasts, pain grillé et sandwichs = *Supplément +2 €*

CAFÉS

Espresso	1,6€
Espresso double	2,2€
Court	1,7€
Café macchiato	1,9€
Café au lait	1,9€
Café au lait XL	2,8€
Americano	1,9€
Flat white *(Double expresso & cream lait)*	2,9€
Capucchino *(Extra nata +0,80€)*	2,4€
Bombón	2,4€

		ICED
Latte Matcha	3,2€	4€
Latte Matcha vanille	3,5€	4,5€
Matcha orange	3,5€	4,5€

Chocolat chaud	2,5€
Milk-shake au chocolat Cacaolat	2,5€
Chocolat "a la taza"	3,2€
Suisse	4,5€

Latte Machiato	3€
Latte Caramel	3,2€
Latte Moka	3,2€
Hojicha Latte	3,5€

CHAI LATTE Épices / Vanille / Vert — 3,2€

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

Nous disposons de lait sans lactose, végétal et écrémé *+0,30€*

Nous disposons de lait sans lactose, végétal et écrémé *+0,30€*

THÉS & INFUSIONS

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

THÉS BIO (Sans & Sans) — 2,4€

NOIR Ceilan breakfast / fruité Fragolino / Indian Chai espèces aromatisées
BLANC White satin fruité | **ROUGE** Pu-erh Thé rouge chinois
VERT Bangkok fruité et aromatisé / China Mai Feng aromatisé
ROOIBOS Manhattan fruité et aromatisé / Balance aromatique et relaxant

INFUSIONS (Sans & Sans) — 2,4€

Gingembre et citron fruité / Cosmique fruité à l'hibiscus
Mint splash / Nuit du tilleul / Camomille

BOISSONS

Eau minérale 33 cl.	1,7€	Nestea	2,6€
Perrier 33 cl.	2,2€	Aquarius	2,6€
Coca cola	2,6€	Schweppes Tonic	2,6€
Fanta orange / citron	2,6€	Bitter Kas	2,6€

BIÈRE

Bière pression Estrella Damm 20 cl.	2,3€	Voll Damm 33 cl.	2,7€
Bière pression Estrella Damm 33 cl.	2,5€		
Free Damm 0,0 %	2,6€	Damm Lemon 33 cl.	2,6€
Free Damm Tostada 0,0%	2,6€	Clara Damm 33 cl.	2,6€

VINS & BRUNCH DRINKS

COPA DE VINO — 2,8€
Rouge DO Montsant - Rioja / Blanc DO Rueda / Rosé DO Navarra

COPA DE CAVA — 3€

MIMOSA (Cava + zumo de naranja natural) — 4€

APEROL Spritz — 6,5€

SANGRÍA — 1 Copa > 3,9€ | Jarra 1 litro > 14€

VERMOUTH TIME

2 MAISON VERMOUTH
+ 1 bowl de chips + olives farcies
9€
(Vermouth artisanal Iris de Muller, Tarragona)

Chips > 2,5€
Olives > 2,5€
Coques > 7,5€
Moules marinées > 6,5€

LA GLÒRIA
PASTISSERIA

À PARTIR DE 12H

HAMBURGUERS

100 % boeuf de "MIGUEL VERGARA"
SANS CONSERVATEUR

Milano 12,5€
Faux-filet de boeuf "Black Angus",
laitue, tomate, cheddar fondu
et oignon caramélisé

New Orleans 12,5€
Faux-filet de boeuf "Black Angus",
Œuf au plat, bacon, cheddar fondu
et oignons caramélisés

Piamontesa 11,5€
Poulet fermier, bacon croustillant,
cheddar fondu, avocat et oignon caramélisé

SALADES HEALTHY

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

SAUMON 12,5€
Saumon fumé, avocat, œuf poché,
noix, tomates cerises et jeunes pousses

FROMAGE DE CHÈVRE 12,5€
Fromage de chèvre, bacon croustillant,
tomates séchées au soleil, olives Kalamata,
fruits secs et jeunes pousses

SALADE DE POULET 12,5€ NEW!
Poulet, avocat, parmesan, œuf,
laitue, tomate, carotte, oignon,
jeunes pousses et un filet de citron

TABLAS
ASSORTIMENTS avec pain de cristal

JAMBON IBÉRIQUE de gland 18,5€

MIXTA de jambon ibérique et fromages 18,5€