



Aux

GLACES

de mon

PERE

2023

Nous travaillons au maximum avec des produits locaux, donc frais, de saison, et à pleine maturité. Nous utilisons des fruits frais, des herbes fraîches, du lait frais. Notre sélection d'ingrédients est basée sur des produits bruts non transformés (ceci peut occasionner des ruptures sur certains parfums).

We always favour working with local produce, fresh and in-season, ripened naturally. Fresh fruits, herbs, and milk - our ingredient are natural and non-processed (this may cause stock shortages on some perfumes).

NOS COUPES

Our ice creams

Les classiques de la glace

LA MILK SHAKE (Chantilly/whipped cream) 7€50

1 ou 2 parfums au choix

Choice of 1 or 2 flavours

LA DAME BLANCHE 9€00

Glace vanille bourbon x2, meringue, nappage chocolat et chantilly maison

Bourbon vanilla ice cream x2, meringue, chocolate topping and homemade whipped cream

Nos coupes découvertes 3 parfums 11€00

LA CREOLE

Sorbet mangue bio, glace banane, glace noix de coco, coulis de fruits exotiques et chantilly maison

Organic Mango Sorbet, Banana ice cream, Coconut ice cream, exotic fruit coulis, whipped cream

CHOCO TRIO (Valrhona)

Glace chocolat dulcè, sorbet chocolat au lait, glace chocolat grand cru, nappage chocolat et chantilly maison

Dulcèy chocolate ice cream, milk chocolate sorbet, chocolate ice cream great vintage, chocolate topping, whipped cream

LA GOURMANDE

Glace cookie, glace façon Snickers, glace speculoos, coulis caramel beurre salé et chantilly maison

Cookie ice cream, Snickers ice cream, speculoos ice cream, salted butter caramel topping, whipped cream

MON PERE

Glace rhum raisin, glace café, glace vanille bourbon, nappage caramel beurre salé et chantilly maison

Rum raisins ice cream, coffee ice cream, bourbon vanilla ice cream, salted butter caramel topping and homemade whipped cream

LA FERMIERE

Glace yaourt d'Ardèche, Glace miel d'Ardèche, Sorbet Cassis, Coulis de fruits rouges et chantilly maison

Yogurt ice cream from Ardèche, Honey ice cream from Ardèche, blackcurrent sorbet, red fruit coulis, whipped cream.

D'ICI

Glace pastèque, sorbet melon d'Ardèche, sorbet fraise, coulis d'abricot et chantilly maison

Watermelon sorbet, melon sorbet from from Ardèche, strawberry sorbet, apricot coulis, whipped cream

Nos coupes découvertes 6 parfums

LA DUO (À savourer à deux) 19€50

6 parfums au choix, fruits frais et chantilly maison

Choice of 6 flavours, fresh fruits and homemade whipped cream

L'ARDECHOISE 11€00

Glace vanille bourbon, glace châtaigne d'Ardèche, crème de marron, marrons confits d'Ardèche et chantilly maison

Bourbon vanilla ice cream, chestnut ice cream from Ardèche, chestnut cream, candied chestnuts from Ardèche and homemade whipped cream

LE BANANA SPLIT 12€00

Glace chocolat grand cru, glace vanille bourbon, sorbet fraise d'Ardèche, banane fruit et chantilly maison

Chocolate ice cream great vintage, bourbon vanilla, strawberry sorbet from Ardèche, banana fruit and homemade whipped cream

LA CAFE LIEGEOIS 9€00

Glace café, glace vanille bourbon, café glacé et chantilly maison

Coffee ice cream, vanilla ice cream, cold coffee and homemade whipped cream



LA CITRUS

Sorbet pamplemousse rose, sorbet kalamansi, sorbet citron, coulis fruits exotiques, et chantilly maison

Pink grapefruit sorbet, lemon sorbet, Kalamansi sorbet, exotic fruit coulis, whipped cream

LA CEVENOLE

Glace nougat, glace yaourt d'Ardèche, sorbet myrtille d'Ardèche, chantilly maison

Nougat ice cream from Ardèche, yogurt ice cream from Ardèche, blueberry sorbet from Ardèche, whipped cream

LA VERGER

Sorbet abricot, sorbet pêche, sorbet poire, chantilly maison

Apricot sorbet, peach sorbet, pear sorbet, whipped cream

LA DELICE

Glace vanille bourbon, glace caramel beurre salé, glace noisette, chantilly maison

Bourbon vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, hazelnut ice cream, whipped cream

LA DEGUSTATION (À savourer seul) 10€50

6 parfums dégustation (40g) au choix, chantilly maison

Choice of 6 flavours (40g), and homemade whipped cream

NOS COUPES A COMPOSER

Our sorbet and ice cream to compose



1 PARFUM 5€00
1 flavor

2 PARFUMS 8€00
2 flavors

3 PARFUMS 11€00
3 flavors

4 PARFUMS 13€50
4 flavors

NAPPAGE OU COULIS OFFERT free

Caramel beurre salé ou chocolat

With homemade toppings : salted butter caramel or chocolate

Fruits rouges, exotiques ou abricot

Or fruit coulis : red fruit, exotic fruit or apricot

SUPPLEMENT PARFUM / CHANTILLY 2€00

Extra flavor/whipped cream

Nos crèmes glacées

BANANE

Banana

BISCUIT CACAO FAÇON OREO

Cocoa biscuit Oreo style

CAFE

Coffee

CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

CARAMEL CACAHUETES FAÇON SNICKERS

Peanut caramel Snickers style

CHOCOLAT GRAND CRU VALRHONA

Chocolate ice cream great vintage

CHOCOLAT BLOND DULCEY

Dulcey chocolate

COCO

Coconut

COOKIE (Nouvelle recette)

Cookie, new recipe

NOUGAT

Nougat

NUTELLA

Nutella

MENTHE/CHOCOLAT

Mint/chocolate

PISTACHE

Pistachio

RHUM RAISIN

Rum grape

SPECULOOS

Speculoos (Cinnamon biscuit)

STRACCIATELLA

Homemade chocolate

VANILLE AUX NOIX DE PECAN CARAMELISEES

Vanilla with caramelized pecan nuts

VANILLE GOUSSE BOURBON

Vanilla with Bourbon bean

GOUTEZ L'ARDECHE

LAVANDE

Lavender

MARRON

Chestnut

MIEL

Honey

NOISETTE

Hazelnut

YAOURT

Yogurt



Nos sorbets

ANANAS VICTORIA

Victoria peanapple

CASSIS NOIR DE MERCEUIL

Blackcurrant from Merceuil

PUR CACAO

Pure cocoa

CHOCOLAT AU LAIT

Milk chocolate

CITRON

Lemon

CITRON VERT

Lime

COING

Quince

EXOTIQUE (Ananas/Coco/Passion)

Exotic (Pineapple/Coco/Passion)

GINGEMBRE

Ginger

HIBISCUS

Hibiscus

KALAMANSI

Kalamansi lime

LITCHI/ROSE

Lychee/rose

MANDARINE

Mandarin

MANGUE

Mango

MOJITO

Mojito

ORANGE SANGUINE

Blood orange

PAMPLEMOUSSE

Grapefruit

PASSION

Passion

POIVRON

Peppers

POMME VERTE

Green apple

GOUTEZ L'ARDECHE

ABRICOT

Apricot

FRAISE

Strawberry

FRAMBOISE

Raspberry

MELON

Melon

MYRTILLE SAUVAGE

Wild blueberry

PASTEQUE

Watermelon

PECHE

Peach

POIRE

Pear

VERVEINE

Verbena



Les P'TITS LOUPS

Our sorbet and ice cream

1 PARFUM 4€00
1 flavor

2 PARFUMS 5€50
2 flavors

3 PARFUMS 6€50
3 flavors

SUPPLEMENT PARFUM / CHANTILLY 1€50

Extra flavor/whipped cream

NAPPAGE OU COULIS OFFERT free

Caramel beurre salé ou chocolat

With homemade toppings : salted butter caramel or chocolate

Fruits rouges, exotiques ou abricot

Or fruit coulis : red fruit, exotic fruit or apricot



NOS CREATIONS GOURMANDES

Our gourmet creations

LE BROWNIE 12€00

Part de brownie maison, glace chocolat grand cru, glace vanille bourbon et chantilly maison

Slice of homemade brownie, chocolate ice cream great vintage, bourbon vanilla ice cream, homemade whipped cream

LE MOELLEUX AMANDE 12€00

Part de moelleux amande, glace chocolat grand cru, glace poire et chantilly maison

Slice of almond soft cake, chocolate ice cream great vintage, pear ice cream, homemade whipped cream

NOS CREPES & GAUFRES

Our pancakes and waffles

NATURE OU SUCRE 5€50

Natural or sugar dusted

CHOCOLAT MAISON 6€50

Homemade chocolate

CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON 6€50

Homemade salted butter caramel

CONFITURE MAISON 6€50

Homemade jam

CREME DE MARRON 6€50

Chestnut cream

NUTELLA 6€50

Nutella

PATE A TARTINER NOISETTE MAISON MEZIA 6€50

Homemade Mezia spread hazelnut

PATE A TARTINER CREPES DENTELLES MAISON MEZIA 6€50

Homemade Mezia spread with lace pancakes

SPECULOOS 6€50

Speculoos (cinnamon biscuit)

CITRON 6€50

Lemon

CITRON ET MIEL 6€50

Lemon and honey

MIEL D'ARDECHE 6€50

Honey from Ardèche

SUZETTE (Sucre + Grand marnier) 6€50

Suzette (sugar+ Grand marnier alcohol)

SUPPLEMENT GLACE 2€00

Extra ice cream

SUPPLEMENT CHANTILLY 2€00

Extra whipped cream

notre HISTOIRE

Our history

L'histoire commence avec Thierry AIGON, pâtissier de père en fils et glacier de formation. Son travail de passionné l'amène à ouvrir en 2015 « Aux Glaces de mon Père ». Après une carrière maintes fois récompensées, il décide de prendre sa retraite. C'est ainsi qu'en juin 2022, il cède sa place à une nouvelle équipe, prête à reprendre le flambeau en toute continuité : cinq associés originaires d'Ardèche et de Haute-Loire, parmi lesquels Rémi MONTAGNE, champion du monde de glace, maître pâtissier et chocolatier. Ensemble, ils créent également la marque MEZIA, qui propose une gamme de produits glacés et chocolats. Tout est fait maison, sans arômes ajoutés, sans colorant, pour des gourmandises sucrées qui révèlent toute la qualité de matières premières d'exception. Thierry AIGON, Aux Glaces de mon Père ou MEZIA ... c'est avant tout la passion des bons produits, au service de la gourmandise !

The story begins with Thierry AIGON, pastry chef from father to son and trained ice cream maker. His passionate work led him to open "Aux Glaces de mon Père" in 2015. After a career that has been rewarded many times, he decides to retire. Thus, in June 2022, he gave way to a new team, ready to take up the torch in full continuity: five partners from Ardèche and Haute-Loire, including Rémi MONTAGNE, ice world champion, master pastry chef and chocolate maker. Together, they also create the MEZIA brand, which offers a range of ice cream and chocolate products. Everything is homemade, with no added flavours, no coloring, for sweet delicacies that reveal all the quality of exceptional raw materials.

Thierry AIGON, Aux Glaces de mon Père or MEZIA ... it is above all the passion for good products, at the service of gluttony!

