



Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade

LE COIN DES GOURMANDS ON A SWEET NOTE

CROUSTILLANT CHOCOLAT TOBLERONE & POIRE AU SIROP 8 minutes de cuisson	11€
LE CHEESECAKE PISTACHE, COULIS DE FRUITS ROUGES	11€
L'INCONTOURNABLE BABA AU RHUM	14€
LE TIRAMISU	12€
TARTARE D'ANANAS, GLACE YAOURT ARTISANALE	11€
NOUGAT GLACÉ ET FRAISES FRAÎCHES	12€
CAFÉ GOURMAND Café accompagné de minis desserts	16€

LES GLACES & SORBETS ICE CREAMS



GLACE UNE BOULE 1 scoop of ice cream	4,5€
GLACE DEUX BOULES 2 scoops of ice cream	8€
GLACE TROIS BOULES 3 scoops of ice cream	11€
Affogato vanilla ice cream with espresso	12€

PARFUMS – FLAVORS

Vanille, chocolat, noisette, mangue, Fraise bio, yaourt, citron bio
Vanilla, chocolate, hazelnut, mango, organic strawberry, yogurt, organic lemon



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.