



Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade

LE COIN DES GOURMANDS ON A SWEET NOTE

DESSERT DU JOUR : PÂTISSERIE MAISON OU GLACE DU JOUR

Dessert of the day

CROUSTILLANT CHOCOLAT TOBLERONE & POIRE AU SIROP 11€

8 minutes de cuisson

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 16€

Café accompagné de minis desserts



LES GLACES & SORBETS ICE CREAMS

GLACE UNE BOULE 4,5€
1 scoop of ice cream

GLACE DEUX BOULES 8€
2 scoops of ice cream

GLACE TROIS BOULES 11€
3 scoops of ice cream

Affogato 12€
vanilla ice cream with espresso

Colonel ice cream 15€
Lemon sorbet with vodka

PARFUMS – FLAVORS

Vanille, chocolat, noisette, mangue, Fraise bio, yaourt, citron bio

Vanilla, chocolate, hazelnut, mango, organic strawberry, yogurt, organic lemon

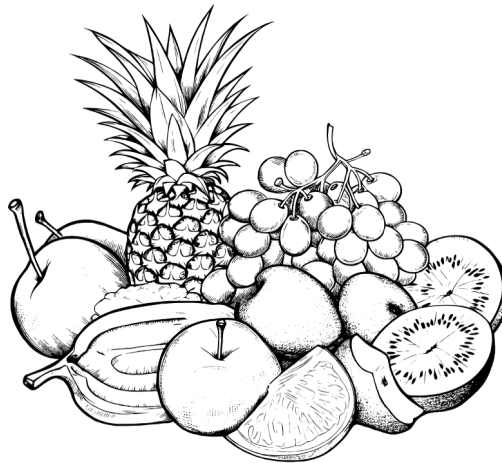
Supplément chantilly ou sauce chocolat 4 €



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

LES FRUITS

<i>COUPE DE FRAISES</i> Strawberry cup	16€
<i>ANANAS SWEET</i> Pineapple	16€
<i>ASSIETTE DE MELON</i> Melon platter	16€
<i>ASSIETTE DE PASTÈQUE</i> Watermelon platter	16€
<i>ASSIETTE DU PARTAGE Assortiment de fruits de saison</i> A plate to share: a seasonal fruits assortment	38€



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