

Glaces artisanales

Parfums : chocolat noir - pistache - caramel beurre salé
pruneaux armagnac - Nocciolata

Deux boules	5,50€
Trois boules	7,00€

Glaces Carte d'Or

Parfums : fraise - citron - poire - framboise - vanille - café
noix de coco - pêche - caramel beurre salé - pistache
chocolat noir - menthe chocolat - rhum raisin -
carnaval (guimauve smarties)

Deux boules	4,50€
Trois boules	6,00€

Coupes glacées

Coupes classiques	7,50€
--------------------------	-------

Chocolat liégeois : glace chocolat noir, chocolat chaud et chantilly

Café liégeois : glace café, sauce café et chantilly

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Bretonne : glace caramel beurre salé, glace vanille, palet breton, caramel beurre salé et chantilly

Bounty : glace Chocolat, glace noix de coco, chocolat chaud, poudre de coco et chantilly

Coupes alcoolisées	8,00€
---------------------------	-------

Colonel : sorbet citron et vodka

Sorbet poire : sorbet poire et liqueur de poire williams

Antillaise : glace rhum raisin et rhum ambré