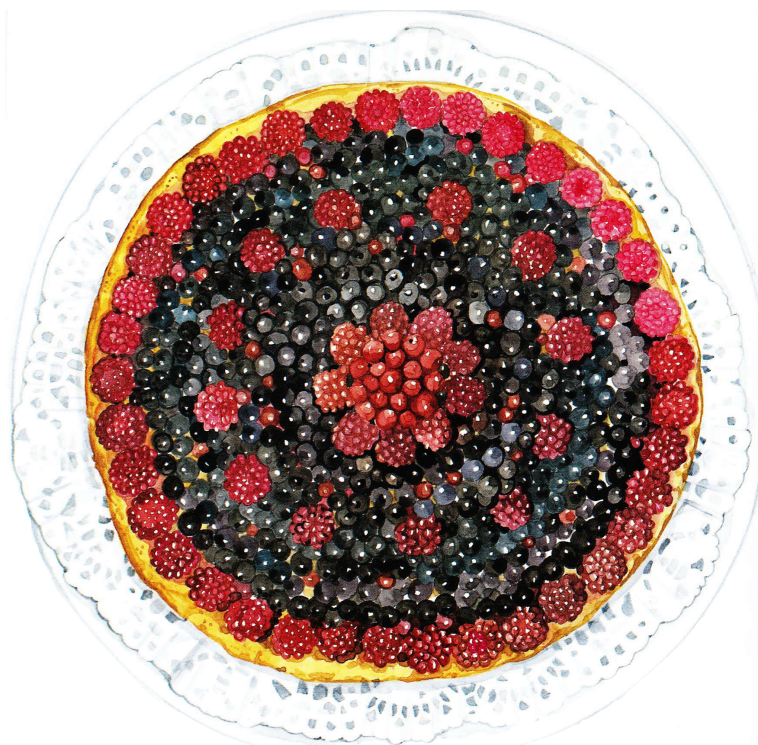




Carte des desserts



Auberge de Brison - 73100 Brison Saint Innocent





Desserts



Fromage blanc au coulis de fruit rouge et à la crème.....6,50 €

Tarte du jour8,50 €

Dessert du jour8,50 €

Crème brûlée8,50 €



Profiteroles au chocolat chaud9,00 €

(Petits choux garnis de glace vanille arrosés de chocolat chaud)

Omelette Norvégienne maison, glace framboise/nougat9,00 €

Nougat glacé maison9,00 €

Moelleux au chocolat9,00 €



Café gourmand (expresso)9,80 €

Supplément café gourmand au menu : 2,50 euros

Thé ou grand café gourmand10,80 €

Supplément grand café gourmand ou thé gourmand au menu : 3,50 euros

Glaces



Coupe 1 boule de glace 5,50 €

Coupe 2 boules de glace7,00 €

Coupe 3 boules de glace8,00 €

Supplément chantilly maison : 1,50 €

Les parfums de Glace :

Vanille

Chocolat noir

Café

Chartreuse

Noisette

Rhum/Raisin

Pistache

Marrons glacés

Génépi

Limoncello

Les parfums de Sorbets :

Framboise

Citron

Cassis

Poire



Myrtille



Nos glaces sont élaborées par un maitre artisan glacier - La chantilly est faite maison

Les coupes glacées

Nos coupes alcoolisées : 10,50 €

Coupe des Alpes

(Glace Chartreuse, glace Génépi, sorbet framboise, trait de Chartreuse)

Coupe Limoncello

(Glace limoncello, sorbet framboise, limoncello)

Colonel

(Sorbet citron, vodka)

Coupe William

(Sorbet poire, alcool de poire)

Coupe Pousse-Café

(Glace café, glace rhum-raisin, café, trait de rhum-raisin, chantilly)



Nos coupes sans alcool : 9,50 €

Chocolat Liégeois

(Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

Café Liégeois

(Glace café, café et chantilly)

Liégeois de marron

(Glace marrons glacés, crème de marron, et chantilly)

Dame Blanche

(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Dame Verte

(Glace pistache, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Brasilia

(Glaces café, glace chocolat et glace rhum-raisin, café et chantilly)

Coupe Ecureuil

(Glace noisette, glace vanille, noisettes, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Fruitella

(Sorbet citron, sorbet myrtille et sorbet poire, coulis fruit rouge et chantilly)

Coupe Poisson rouge

(Sorbet framboise, sorbet myrtille et sorbet cassis, coulis fruit rouge et chantilly)



DESSERTS

Choix pour le
« MENU PERCHOT »



**Fromage blanc
au coulis de fruits rouges et à la crème**



Ou
Crème brûlée

Ou
Tarte ou dessert du jour



Ou
Coupe de 2 boules de glace

À choisir parmi ces parfums :
Vanille, Chocolat noir, Café, Génépi, Cassis, Chartreuse,
Noisette, Rhum/Raisin, Pistache,
Marrons glacés, Framboise, Citron, Myrtille,
Poire, Limencello

