

NOS DESSERTS MAISON 8,50 €

Crumble pommes noisette et cannelle glace vanille

Café gourmand

Tarte aux poires et pistache coulis chocolat

Tiramisu à la crème de marron

Fondant au chocolat et orange confite (9 minutes de cuisson)

Crème brûlée au citron

Nougat glacé aux fruits confits coulis de fruits

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX ET SON VERRE DE VIN

9,00 €

NOS GLACES ARTISANALES 8,80€

SERVIES AVEC CHANTILLY

Café liégeois : 2b café - 1b vanille - vrai café

Fruitella : orange sanguine- citron- passion- coulis fruits

Caramelo : cacahuète - caramel - noisette - coulis caramel

La gourmande: poire -chocolat-speculoos - coulis chocolat

La Violetta : violette-pistache-rhubarbe - coulis fruits

La coupole : pêche - abricot - coco -coulis de fruits

La Firmin : libre choix 3 boules +
coulis et chantilly

Coupe 2 boules : 5,80 € Supplément chantilly : 0,80 €

Glace Alcoolisée : 9,00 €

2 boules kalamansi - limoncello

Nos Parfums :

Sorbets : noix de coco- fraise -framboise -rhubarbe -citron- abricot
orange sanguine -kalamansi - pêche - poire- passion

Crèmes glacées : chocolat- caramel- noisette - vanille - pistache
violette - cacahuète - café - speculoos