

# Café Drouot

## DESSERTS

**Brioche retrouvée** 11.90  
façon tatin aux pommes cannelle, boule  
de glace vanille, confiture de lait

**Pavlova à la mangue** 11.50  
glace noix de coco, crème a la  
mascarpone, coulis fruit exotique

**Mi-cuit au chocolat** 10.90  
servi avec sa boule de glace Vanille

**Assiette de fromage** 12.00  
emmental, cantal, saint nectaire, bleu



**Fromage Blanc** 7.00  
coulis fruits rouges ou miel

**Tiramisu en verrine** 9.90  
du moment



**Crème Brûlée** 9.90  
à la vanille

**Café Gourmand** 10.00  
3 mignardises



**Mousse au Chocolat** 8.90

**Thé Gourmand** 12.00  
3 mignardises

## GLACE ARTISANALE

**1 boule aux choix :** 3,90

**2 boules aux choix :** 6,90

**Vanille**  
**Chocolat au lait**  
**Caramel au beurre salé**  
**Noix de coco**

**Sorbet Fraise**  
**Sorbet Mangue**  
**Sorbet Citron vert**  
**Café**



# Café Drouot

## DESSERTS

**French Brioche** 11.90  
tarte tatin style with apples and  
cinnamon, vanilla ice cream scoop,  
dulce de leche

**Mango Pavlova** 11.50  
coconut ice cream, mascarpone cream,  
exotic coulis

**Molten Chocolate cake** 10.90  
vanilla ice cream scoop

**Tiramisu in a glass** 9.90  
Chef's selection



**Cottage cheese** 7.00  
red berry coulis or Honey

**Cheese plate** 12.00  
Emmental, Cantal, Saint-Nectaire,  
Blue cheese



**Crème Brulée** 9.90  
vanilla flavour

**Gourmet Coffee** 10.00  
Coffee served with 3 mini desserts



**Chocolate Mousse** 8.90

**Gourmet Tea** 12.00  
tea served with 3 mini desserts

## ARTISANAL ICE CREAM

**1 ball of choice :** 3,90

**2 ball of choice :** 6,90

**Vanilla**  
**Milk Chocolate**  
**Salted butter caramel**  
**Coconut**

**Strawberry sorbet**  
**Mango sorbet**  
**Lime sorbet**  
**Coffee**

