



### UN PETIT MORCEAU DE FROMAGE...

<i>Munster de la Ferme, cumin</i>	5,00€
<i>Munster de la Ferme légèrement fondu, flambé au marc de Gewurtz</i>	7,00€

### LES GOURMANDISES DE L'AUBERGE

<i>Tarte « maison »</i>	4,50€
<i>Mousse au chocolat, crème anglaise</i>	6,40€
<i>Fondant au chocolat, coulis et glace</i>	7,70€
<i>Crème Brulée</i>	6,90€
<i>Vacherin glacé, coulis</i>	7,50€
<i>Dame Blanche ou Noire</i>	7,70€
<i>Chocolat ou Café Liégeois</i>	7,70€
<i>Sorbet arrosé 2 boules</i>	7,90€
<i>Coupe Chef (glace vanille, poivre du moulin et whisky)</i>	7,90€
<i>Coupe Forêt Noire (2boules amarena, 1boule chocolat, cerises amarena, coulis cerises, kirsh et chantilly)</i>	7,90€
<i>Coupe « je commence demain » (vanille, cookies, chocolat, sauce chocolat, brisures de spéculos et chantilly)</i>	7,80€

**NOS GLACES** (vanille, chocolat, café, cookies, caramel fleur de sel, amarena, rhum raisin)

**NOS SORBETS** (framboise, citron, fraise, melon et mangue)

<i>Coupe 1 boule</i>	2,20€
<i>Coupe 2 boules</i>	4,40€
<i>Coupe 3 boules</i>	6,60€
<i>Supplément chantilly</i>	0,60€

**NOS DESSERTS SONT « FAIT MAISON » ET NOS GLACES SONT ARTISANALES**

TOUS NOS PRIX SONT NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
LES PLATS FAIT MAISON SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS FRAIS

Vous êtes allergiques? Faites-nous en part. Des informations sur les allergies, à déclaration obligatoire, contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.



