



Nos Crèmes et Mousses

1,50 euro /portion

Crème caramel

Crème Vanille Bourbon

Crème Chocolat

Mousse au Chocolat

Flan Vanille

Far Breton

Panacotta au coulis de fruits rouges



Nos Tartes

(2 euros / portion)

Tarte aux pommes

Tarte Alsacienne

Tarte Tatin avec crème fouéttée (+0,30)

Tarte aux fraises (+0,20)

Tarte aux fruits

Tarte au Chocolat

Tarte au café

Tarte Bourdaloue aux poires

Tarte au citron Meringuée

Tarte au caramel de beurre salé



Tout Chocolat

(2 euros /portion

- Foret Noire
- (biscuit chocolat, cerise sirop, crème fouéttée)
 - Truffier au chocolat
 - (Biscuit chocolat +chantilly chocolat)
 - · Charlotte Africaine
- (Biscuits cuiller, bayarois vanille + mousse chocolat)
 - · Moelleux au chocolat
 - (cuisson pleine)
 - · Brownies au chocolat
 - · Cookies au chocolat



Nos Mousses et fruits

(2 euros la portion)

- Vanille/ Caramel
- Mangue / Passion
 - Caramel Poire
- Framboise / Passion
 - Framboisier
 - Fraisier (+0,20)
- · Cheesecake au fruits



Nos spéciaux

(2 euros /portion)

- Gateau Normand
- (gateau traditionnelaux pommes)
- Cheescake New-Yorkais
- Gateau cuit au four au Philadelphia)

•

- Mimosa
- Génoise + chantilly +salade de fruits sirop

•

- Pithiviers
- (galette à la crème frangipane)

•

- Moelleux au chocolat coulant (à réchauffer)
- Gateau mi-cuit à servir avec coulis de framboise et glace vanille)



Nos incontournables

(2,50 la portion)

Alizée

(biscuit, ganache, coulis framboise, crème pralinée

After eight

Biscuit Chocolat, Mousse get 27

Capuccino

Biscuit, Mousse chocolat et mousse café)

Choco / Poire Anniversaire

(biscuit nature et chocolat, mousse chocolat et mousse vanille, poires au sirop)

Marquise au Chocolat

(tout chocolat)

Tutti Frutti

(Mousse aux fruits + fruits)

