



Mes Desserts

My Desserts

Tous mes desserts sont de ma fabrication
All my desserts are homemade

- 9.80€ **Mes Fruits frais du marché,**
en salade au coulis de fruits rouges et
senteurs de basilic
*My Fresh Fruits from the Market, in salad
with red fruit coulis and Basil scents*
- 7.80€ **Mon vacherin glacé « Maison »**
aux parfums de saison
My iced «House» vacherin with seasonal scents
- 7.80€ **Mes profiteroles glacées,**
leur chocolat chaud
My iced profiteroles and their hot chocolate
- 7.70€ **Ma crème brûlée maison**
à la vanille « Bourbon »
My house « Bourbon » vanilla crème brûlée
- 9.80€ **Mon assiette gourmande**
My gourmet plate
- 7.80€ **Mon moelleux au chocolat**
du moment
My Moelleux au chocolat of the moment
- 7.20€ **Ma gourmandise du jour**
My greed of the day

Prix en Euros - Boissons non comprises - Not Price in Euros - Drinks not included



Mes boissons chaudes

My Hot Drinks

- | | | | |
|-------|------------------|-------|------------------------------|
| 2.00€ | Café | 4.00€ | Cappuccino |
| 2.00€ | Décaféiné | 4.30€ | Café ou chocolat
viennois |
| 2.10€ | Café noisette | 3.70€ | Chocolat chaud |
| 3.60€ | Double café | 3.10€ | Thé ou infusion |
| 3.80€ | Grand café crème | 3.30€ | Thé au lait |
| 2.10€ | Café allongé | 5.20€ | Grog |

Mes cafés arrangés

Arranged my coffee

- 8.70€ **Irish Coffee** Whisky, café, sucre de canne, chantilly
- 8.70€ **French** Cognac, café, sucre de canne, chantilly

Mes Digestifs

My Digestifs (4 cl)

- 7.70€ **Génépi,** Poire, Mirabelle, Chartreuse,
Get 27, Limoncello
- 14.00€ **Cognac, Armagnac** (qualité supérieure)

Spécialité de la maison

House speciality

LA GROLLA

7.90€ par personne (minimum 2 personnes) - per person (minimum of 2 people)

*Faites tourner... sans s'arrêter...
pour ne pas briser la chaîne de l'amitié !
Pass it around... keep going...
so that the chain of friendships never broken!*

Tranches d'orange et de citron, café sucré, arrosé de Marc de Savoie,
Génépi, Grand Marnier et sucre de canne... le tout bien chaud !
Slices of orange and lemon, sweet coffee, with a dash of Marc de Savoie, Génépi,
Grand Marnier and cane sugar... all served piping hot !

Grosjean - 10/10/10