

NOS DESSERTS

DESSERT MAISON « une vraie tentation »	8.50€
NOUGAT GLACÉ coulis de framboise ou coulis de caramel (chantilly et petit plus)	7.00€
GAUFRE MAISON :	
- Sucre	5,50€
- Nutella, crème de marron, miel ou coulis de framboise	6,50€
FROMAGE BLANC : nature, crème, coulis framboise, confiture de figes ou miel)	5.50€
GLACE « ARTISANALE » : La boule	3.50€
<u>Crème glacée :</u> Vanille, Chocolat, Chartreuse, Châtaigne et café .	<u>Sorbet :</u> Framboise, Citron , Fruit de la passion.
<i>Certains parfums peuvent changer ou être en rupture.</i>	
AFFOGATO « petite douceur » (glace artisanale vanille, noyé dans un expresso)	6.50€
LES GOURMANDS MAISONS :	
Café accompagné de desserts maisons (surprise du chef)	12.00€
Thé ou tisane accompagné de desserts maisons (surprise du chef)	13.00€
COUPES GLACÉES :	
Chocolat Liégeois (glace au chocolat et vanille, chantilly et sauce chocolat)	9.00€
Café Liégeois (glace au café et vanille, chantilly et sauce café)	9,00€
Dame blanche (glaces vanille, chantilly et sauce chocolat)	9.00€
Ardéchoise (glace à la châtaigne et vanille, chantilly et crème de marron)	9.50€
LES ARROSÉES GLACÉES :	
Le Limoncello (sorbet au citron et limoncello)	10.00€
Le colonel (sorbet au citron et vodka)	10.00€
Le Bailey's (glace à la vanille et Bailey's)	10.00€
Le chartreux (glace à la chartreuse et liqueur de chartreuse)	11.00€

Options: chantilly 2.00€
Options: sauce chocolat 1.00€