



Les Desserts

Fait maison



<i>La mousse au chocolat</i>	5.00€
<i>Le tiramisù</i>	5.00€
<i>Café ou fruits rouges</i>	
<i>La crème brûlée</i>	6.00€
<i>Accompagnée d'une boule de glace vanille Bourbon</i>	
<i>Le moelleux au chocolat tiède</i>	6.00€
<i>Accompagné d'une boule de glace vanille Bourbon</i>	
<i>La panna cotta</i>	5.00€
<i>Fruits rouges ou caramel beurre salé</i>	
<i>La coupe de fruits au sirop de vanille</i>	5.00€
<i>La tarte aux fruits de saison</i>	5.00€
<i>Le baba au rhum</i>	5.00€
<i>La crème caramel</i>	5.00€



Nos crèmes glacées

- Café avec du café Arabica de Colombie
- Caramel fleur de sel à la fleur de sel de Camargue
- Chocolat noir à 70% de cacao d'Equateur
- Menthe avec des éclats de chocolat noir
- Nougat avec des morceaux de nougat de Montélimar
- Pistache avec des éclats de pistache de Californie grillées
- Rhum-Raisins au rhum des Antilles françaises
- Vanille de Madagascar

Coupe 1 boule : 2.00€

Coupe 3 boules : 5.00€

Coupe 2 boules : 3.50€

Nos sorbets plein fruit

- Cassis
- Cerise à la cerise griotte
- Citron jaune avec des morceaux
- Fraise
- Framboise
- Fruit de la passion d'Equateur
- Mangue
- Pêche de Méditerranée
- Poire avec des morceaux
- Pomme

- Demandez notre carte des glaces pour des coupes (dame blanche, banana split...)