

NOS DESSERTS

DESSERT MAISON « **une vraie tentation** » 8.50€

NOUGAT GLACÉ coulis de framboise ou coulis de caramel (chantilly et petit plus) 7.00€

FROMAGE BLANC : nature, crème, coulis framboise, confiture de figues ou miel) 5.50€

GLACE « ARTISANALE » : La boule 3.50€

Crème glacée :

Vanille, Chocolat, Chartreuse, Châtaigne
et café .

Sorbet :

Framboise, Citron , Fruit de la passion.

Certains parfums peuvent changer ou être en rupture.

AFFOGATO « **petite douceur** » 6.50€
(glace artisanale vanille, noyé dans un expresso)

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 colonnel (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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.