

NOS DESSERTS MAISON 8,50 €

Crumble pommes poires glace rhubarbe

Café gourmand

Amandine aux mirabelles

Tiramisu pistache fraise

Fondant au chocolat glace cacahuète (9 minutes de cuisson)

Crèmeux au citron et biscuits roses

Nougat glacé aux fruits confits coulis de fruits

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX ET SON VERRE DE VIN

9,50 €

NOS GLACES ARTISANALES 8,80€

SERVIES AVEC CHANTILLY

Café liégeois : 2b café - 1b vanille - vrai café

Tic et Tac : chocolat- pistache- noisette- coulis choco

Caramelo : cacahuète - caramel -speculoos - coulis choco

La fruitella: noix coco- rhubarbe- passion-coulis fruits

La Violetta : violette-framboise -rose- coulis fruits

La coupole : orange sanguine-citron-abricot - coulis fruits

La Firmin : libre choix 3 boules +
coulis et chantilly

Coupe 2 boules : 5,80 € Supplément chantilly : 0,90 €

Glaces Alcoolisées : 9,00 €

2 boules kalamansi - limoncello

2 boules menthe chocolat - get 27

Nos Parfums :

Sorbets : noix de coco- fraise -framboise -rhubarbe -citron- abricot
orange sanguine -kalamansi - passion -rose

Crèmes glacées : chocolat- caramel- noisette - vanille - pistache
violette - cacahuète - café - speculoos -