

NOS DESSERTS MAISON 8,50 €

Café gourmand
Poire belle-hélène
Crème brûlée à la pistache
Fondant au chocolat glace cacahuète (9 minutes de cuisson)
Pavlova citron ,comptée de fraises crème basilic
Nougat glacé aux fruits confits coulis de fruits

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX ET SON VERRE DE VIN
9,50 €

NOS GLACES ARTISANALES 8,90€

SERVIES AVEC CHANTILLY

Café liégeois : 2b café - 1b vanille - vrai café
Tic et Tac : chocolat- pistache- noix coco - coulis choco
Caramelo : cacahuète - caramel -noisette - coulis choco
La fruitella: pêche - 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 : 5,90 € Supplément chantilly : 1,00€

Glaces Alcoolisées : 9,50 €

2 boules kalamansi - limoncello
2 boules menthe chocolat - get 27

Nos Parfums :

Sorbets : fraise -framboise -rhubarbe -citron- abricot orange sanguine
-kalamansi - passion -rose-pêche blanche

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