

NOS DESSERTS

Tarte Tatin Maison et sa glace caramel beurre salé Homemade apple tart with salted butter caramel cream	10,00 €
Fondant Tout Chocolat et sa crème anglaise Soft chocolate cake served with custard	9,50 €
Profiteroles à la Vanille et sa sauce chocolat chaud Vanilla Profiteroles and warm chocolate sauce	9,50 €
Duo de Nems maison au Toblerone Blanc et Noir Homemade chocolate (white+dark) spring rolls	10,50 €
Salade de Fruits frais Dish of fresh fruit	10,50 €
Tarte aux fraises fraîches revisitée Homemade strawberry pie revisited	12,00 €
Assiette de Fromages Plate of cheese	11,00 €
Milk-Shake (30 CL) et Smoothies (40 CL)	9,50 €
Café Gourmand Gourmet coffee	11,50 €
Café Gourmand Cognac Gourmet coffee brandy	15,50 €

NOS GLACES ARTISANALES « Histoire de glaces »

(Vanille, café, fraise, chocolat, noix de coco, rhum-raisins, caramel beurre-salé, menthe-chocolat, marron, citron, poire)
(Vanilla, coffee, strawberry, chocolate, coconut, rum-raisin, salted-butter caramel, mint-chocolate, chestnut, lemon, pear)

Glace 2 Boules (Ice Cream 2 scoops)	5,50 €
Glace 3 Boules (Ice cream 3 scoops)	7,50 €
Supplement Chantilly (supplement fresh cream)	1,00 €
Café, Chocolat ou Caramel Liégeois (Coffee, chocolate or caramel liégeois)	10,00 €
Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly) (Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and fresh cream)	10,00 €
Banana Split (Glace chocolat, vanille, fraise, banana fraiche, chantilly et chocolat chaud) (Chocolate, vanilla, strawberry ice, fresh banana, fresh cream and hot chocolate)	10,00 €

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande
**Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts
sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale**

Nos coupes de glaces

Iceberg Menthe (Glace menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly) (Mint-chocolate ice, hot chocolate and fresh cream)	10,00 €
Mont-Blanc (Glace marron, vanilla, crème de marron, Chantilly) (Chestnut and vanilla ice cream of horse chestnut cream, whipped cream)	10,00 €
Fraise Melba (Glace vanille et fraise, fraises fraîches et chantilly) (Vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries and whipped cream)	10,00 €
Poire Belle-Helene (Sorbet poire, chocolat chaud et chantilly) Pear sorbet, hot chocolate, whipped cream)	10,00 €
Jamaïque (Glace rhum-raisin et café, chantilly) (Rum raisin and coffee ice cream, whipped cream)	10,00 €
Ecrin Coco (Glace noix de coco et chocolat, chocolat chaud chantilly) (Coconut and chocolate ice cream, hot chocolate and whipped cream)	10,00 €

Nos coupes avec alcool

Colonel (Sorbet citron, vodka) (Lemon sorbet with vodka)	13, 00€
General (Glace vanille et whisky) (Vanilla ice cream and whisky)	13, 00€
Iceberg Get (Glace menthe-chocolat et Get 27) (Mint-chocolate ice cream and Get 27)	13, 00€
Jamaïque Rhum (Glace rhum-raisin et café, chantilly, Rhum Blanc) (Rum raisin and coffee ice cream, whipped cream and Rum)	13, 00€
William's (Sorbet poire et alcool de poire) (Pear sorbet with alcohol of pear)	13, 00€

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts
sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale