

## NOS DESSERTS

<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>DISH OF FRESH FRUIT</b>	<b>14,00 €</b>
<b>BABA AU RHUM VIEUX CLEMENT</b>	<b>RUM VIEUX CLEMENT BABA</b>	<b>15,00 €</b>
<b>TARTE TATIN MAISON ET SA GLACE Caramel BEURRE SALÉ</b>		<b>11,00 €</b>
<b>HOMEMADE APPLE TART WITH SALTED BUTTER CARAMEL CREAM</b>		
<b>FONDANT TOUT CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE SANS GLUTEN</b>		<b>11,00 €</b>
<b>SOFT CHOCOLATE CAKE SERVED WITH CUSTARD</b>		
<b>PROFITEROLES à LA VANILLE ET SA SAUCE CHOCOLAT CHAUD</b>		<b>11,00 €</b>
<b>VANILLA PROFITEROLES AND WARM CHOCOLATE SAUCE</b>		
<b>DUO DE NEMS MAISON AU TOBLERONE BLANC ET NOIR</b>		<b>12,00 €</b>
<b>HOMEMADE CHOCOLATE (WHITE+DARK) SPRING ROLLS</b>		
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>	<b>PLATE OF CHEESE</b>	<b>12,00 €</b>
<b>MILK-SHAKE (30 CL) ET SMOOTHIES (40 CL)</b>		<b>11,00 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>GOURMET COFFEE</b>	<b>12,50 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND COGNAC</b>	<b>GOURMET COFFEE BRANDY</b>	<b>16,50 €</b>

## NOS GLACES ARTISANALES « HISTOIRE DE GLACES »

<b>(VANILLE, CAFÉ, FRAISE, CHOCOLAT, NOIX DE COCO, RHUM-RAISINS, Caramel BEURRE-SALÉ, MENTHE-CHOCOLAT, MARRON, CITRON, POIRE)</b>		
<b>(VANILLA, COFFEE, STRAWBERRY, CHOCOLATE, COCONUT, RUM-RAISIN, SALTED-BUTTER CARAMEL, MINT-CHOCOLATE, CHESTNUT, LEMON, PEAR)</b>		
<b>GLACE 2 BOULES</b>	<b>(ICE CREAM 2 SCOOPS)</b>	<b>6,00 €</b>
<b>GLACE 3 BOULES</b>	<b>(ICE CREAM 3 SCOOPS)</b>	<b>8,00 €</b>
<b>SUPPLEMENT CHANTILLY</b>	<b>(SUPPLEMENT FRESH CREAM)</b>	<b>2,00 €</b>
<b>CAFÉ, CHOCOLAT OU Caramel Liégeois</b>		<b>11,00 €</b>
<b>(COFFEE, CHOCOLATE OR CARAMEL Liégeois)</b>		
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>(GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)</b>	<b>11,00 €</b>
<b>(VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)</b>		
<b>BANANA SPLIT</b>		<b>11,00 €</b>
<b>(GLACE CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, BANANA FRAICHE, CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD)</b>		
<b>(CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY ICE, FRESH BANANA, WHIPPED CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE)</b>		

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**

**AFTER EIGHT** 11,00 €  
(GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)  
(MINT-CHOCOLATE ICE, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

**MONT-BLANC** 11,00 €  
(GLACE MARRON, VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY)  
(CHESTNUT AND VANILLA ICE CREAM OF HORSE CHESTNUT CREAM, WHIPPED CREAM)

**FRAÏSE MELBA** 11,00 €  
(GLACE VANILLE ET FRAÏSE, FRAÏSES FRAICHES ET CHANTILLY)  
(VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM)

**POÏRE BELLE-HELENE** 11,00 €  
(SORBET POÏRE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY)  
(PEAR SORBET, HOT CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM)

**JAMAÏQUE** 11,00 €  
(GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY)  
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM)

**ECRIN COCO** 11,00 €  
(GLACE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY)  
(COCONUT AND CHOCOLATE ICE CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

## **NOS COUPES AVEC ALCOOL**

**COLONEL** 15,00€  
(SORBET CITRON, VODKA 4CL)  
(LEMON SORBET WITH VODKA 4CL)

**GENERAL** 15,00€  
(GLACE VANILLE ET WHISKY 4CL)  
(VANILLA ICE CREAM AND WHISKY 4CL)

**ICEBERG GET** 15,00€  
(GLACE MENTHE-CHOCOLAT ET GET 27 4CL)  
(MINT-CHOCOLATE ICE CREAM AND GET 27 4CL)

**ANTILLAISE** 15,00€  
(GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY, RHUM BLANC 4CL)  
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND RUM 4CL)

**WILLIAM'S** 15,00€  
(SORBET POÏRE ET ALCOOL DE POÏRE 4CL)  
(PEAR SORBET WITH ALCOHOL OF PEAR 4CL)

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