

# *N*otre carte des desserts

RESTAURANT  
**PARIS BANGKOK**  
cuisine française & thaïlandaise

CHF

*D*éclinaison de crèmes brûlées Maison ( *Vanille, Pralin ,Pistache*) 12.-

*C*oulant chocolat noir, coulis de fruits rouges, sorbet Cassis noir de Bourgogne 12.-

*M*eringues de la Gruyère, crème double de La Gruyère 12.-

*P*rofiteroles maison 12.-

(*C*hou maison glace Vanille *B*ourbon, chocolat chaud et amandes effilées)

# GLACES ET Sorbets Artisanaux

Caramel beurre salé de Guérande

Chocolat Macaé du Brésil

Café (100 % arabica)

Menthe chocolat (menthe, chocolat noir Suisse)

Noix de coco

Vanille Bourbon (au Beurre D'Echiré)

Pomme « Redlove » (intense et acidulée)

Limoncello (à base de liqueur Limoncello)

Cassis noir de Bourgogne

Mojito (Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe)

\*1 boule : CHF 4.00

\*2 boules : CHF 8.00

\* 3 boules : CHF 12.00

Supplément de crème chantilly : CHF 1.50

Supplément crème double : CHF 3.00

# **C***oupes de glace*

## **C**oupe Danemark

*(3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)*

12.-

## **C**oupe café glacé

*(3 boules de glace café, topping et chantilly)*

12.-

## ***P*OUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS...**

<i>Monbazillac (vin moelleux blanc) 1 dl</i>	8.00
<i>Limoncello (4 cl)</i>	8.00
<i>Porto Rouge (4 cl)</i>	5.50
<i>Coupe de champagne « Lanson » (1 dl)</i>	14.00
<i>Coupe de Prosecco (1dl)</i>	8.00