

*N*otre carte des desserts

CHF

*D*éclinaison de crèmes brûlées maison (*vanille, pralin, pistache*)

15.-



*M*oelleux chocolat noir, coulis de fruits rouges, sorbet cassis noir de Bourgogne

15.-



*P*rofiteroles classique (choux maison, glace vanille, chantilly, amandes effilées et sauce chocolat)

15.-

*P*rofiteroles version bretonne (glace caramel salidou, coulis caramel, chantilly et amandes)

15.-

*C*oupe Café Glacé (3 boules café, topping café et chantilly)

14.-



*C*oupe Danemark (3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)

14.-



Pour les indécis... un café gourmand

15.-

GLACES ET Sorbets Artisanaux

Caramel beurre salé de Guérande

Café (100 % arabica)

Noix de coco

Thé vert Matcha


Cassis noir de Bourgogne 

Melon 

Chocolat Alto Sol du Pérou

Menthe chocolat (menthe, chocolat noir suisse)

Vanille Bourbon

Yuzu (Citron japonais) 

Barbe à papa

*1 boule : CHF 4.00

Supplément de crème chantilly : CHF 1.50

Toutes nos glaces sont sans gluten

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

	CHF
<i>Limoncello (4 cl)</i>	8.00
<i>Porto Rouge (4 cl)</i>	5.50
<i>Malvoisie douce</i>	9.00
<i>Coupe de Prosecco</i>	8.00