

*N*otre carte des desserts

CHF

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

15.-



*Q*uand Victoria rencontre Coco (*Ananas chaud, glace coco*)

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

*Limoncello (4 cl)*

8.00

*Porto Rouge (4 cl)*

5.50

*Malvoisie douce*

9.00

*Coupe de Prosecco*

8.00