

Nos Desserts Maison

Le Café « 5-sens »

*Votre café ou thé préféré, accompagné de 2 mini crèmes brûlées,
1 petite tranche de cake et de pralinés maison – un régal !*



10.80

L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante 13.00

La petite assiette de fromages (4 sortes) 8.50

Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille 10.40

Les crêpes Suchard et glace vanille 10.40

Le fondant Suchard (12-15 min) / crème anglaise 12.00

Nos Desserts de Saison

La palette de fruits frais aux sorbets maison (4 sortes) 13.20
coulis de fruits



Le tiramisu glacé 12.50
corbeille croustillante aux baies des bois

La tartelette de framboises et mûres 5.40
suppl. crème chantilly + 1.70

Les framboises nature - la portion 9.50
suppl. glace vanille + 3.50
suppl. crème chantilly + 1.70



Les mûres nature - la portion 8.80
suppl. glace vanille + 3.50
suppl. crème chantilly + 1.70



La coupe framboises et mûres 12.90
1 boule de glace vanille, crème chantilly

La mini coupe framboises et mûres 8.80
1 boule de glace vanille, crème chantilly

La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits 11.80
accompagnée de sa feuille croustillante au sésame

La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède 12.20
suppl. glace vanille + 3.50

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois 12.50
et sa feuille croustillante au sésame

Le véritable stroudel tiède aux pommes viennois	Petite portion	Portion
avec sauce vanille	8.60	11.70
avec glace vanille	9.70	13.00