

# 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 !*



10.20

*L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante* 12.50

*La petite assiette de fromages (4 sortes)* 8.20

*Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille* 9.90

*Les crêpes Suchard et glace vanille* 9.90

*Le fondant Suchard (12-15 min)* 11.50  
*crème anglaise*

## *Notre Dessert du Printemps*

*La variation de fraises* 12.30

*parfait glacé maison / mousse de fraises /  
fraises marinées / crumble aux noisettes / fraise*

*La tarte aux fraises* 5.30  
*supplément crème chantilly* + 1.60

*La tartelette aux fraises* 3.80  
*supplément crème chantilly* + 1.60

*La mousse de fraises* 11.30  
*coulis de fraises / croustillant au sésame*

*La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède* 11.80  
*suppl. glace vanille* + 3.40

*Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de fraises* 12.20  
*et sa feuille croustillante au sésame*

<i>Le véritable stroudel tiède aux pommes viennois</i>	<i>Petite portion</i>	<i>Portion</i>
<i>avec sauce vanille</i>	8.00	11.00
<i>avec glace vanille</i>	9.00	12.20