

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

<i>L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante</i>	12.50
<i>La petite assiette de fromages (4 sortes)</i>	8.20
<i>Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille</i>	9.90
<i>Les crêpes Suchard et glace vanille</i>	9.90
<i>Le fondant Suchard (12-15 min)</i>	11.50
<i>crème anglaise</i>	
<i>La tartelette aux vermicelles</i>	4.20
<i>suppl. crème chantilly</i>	+ 1.50
<i>Les vermicelles nature</i>	7.30
<i>suppl. crème chantilly</i>	+ 1.50
<i>Les vermicelles sur meringues à la crème chantilly</i>	9.50
<i>Les vermicelles et glace vanille</i>	10.20

Les Desserts de Saison

<i>La tarte aux prunes tièdes</i>	<i>Petite portion</i>	<i>Portion</i>
<i>à la masse hollandaise (amandes) et glace vanille</i>	6.70	8.60

<i>La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits</i>	11.30	
<i>accompagnée de sa feuille croustillante au sésame</i>		
<i>La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède</i>	11.80	
<i>suppl. glace vanille</i>	+ 3.30	
<i>Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois</i>	12.20	
<i>et sa feuille croustillante au sésame</i>		
<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