

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 Estival

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

12.80

coulis de fruits / croustillant au sésame

Le tarte aux framboises et mûres

5.70

suppl. crème chantilly

+ 1.60

La tartelette aux framboises et mûres

4.50

suppl. crème chantilly

+ 1.60

Les framboises nature - la portion

8.80

suppl. glace vanille

+ 3.40

suppl. crème chantilly

+ 1.60

Les mûres nature - la portion

8.20

suppl. glace vanille

+ 3.40

suppl. crème chantilly

+ 1.60

La coupe framboises-mûres

12.20

2 boules de glace vanille, crème chantilly

La mini coupe framboises-mûres

8.30

1 boule de glace vanille, crème chantilly

La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits

11.30

accompagnée de sa feuille croustillante 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 baies des bois

12.20

et sa feuille croustillante au sésame

Le véritable strouzel tiède aux pommes viennois

Petite portion

Portion

avec sauce vanille

8.00

11.00

avec glace vanille

9.00

12.20

