Les Desserts Maison

Tarte Citron & concassé de Biscuit . 5.80 € (1)

Café ou Thé gourmand 6.90 €

1 café ou 1 thé+ les 3 mini-desserts du moment.

Gourmet Coffee or Tea

Fondant au chocolat. 5.80 € (1)

Chocolate fondant and red heart

L' Île flottante maison revisitée. 5.80 €

Crème anglaise, avec sa boule de glace vanille.

Mega Floating Island, home

Le Nougat Glacé Maison. 5.90 €

Freeze with the nougat

Fromage blanc (nature ou coulis de fruits). 4.10 €

Soft fresh cream cheese with red fruit pure sauce

La Tatin à ma Façon. 5.80 € (1)

La Tarte Myrtille. 5.80 €

L'Assiette de Fromage du Jura 5.90 €

Supplément Chantilly 1.00 €

Le Colonel . 6.50 €

2 boules de glace citron, 4 cl de vodka, rondelle de citron.

Le Banquise. 6.50 €

2 boules glace menthe, 4 cl de Get 27.

Café *ou* chocolat liégeois. 5.30 €

2 boules de glace chococlat ou café, 1 boule glace vanille, sauce chocolat ou café, chantilly, amandes grillées.

Banana split. 5.70 €

Banane, 1 boule de glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule glace fraise, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly.

Poire Belle-Hélène. 5.20 €

2 boules de glaces vanille, une demi poire, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Dame blanche. 5.30 €

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées et chantilly.

Pêche Melba. 5.20 €

2 boules de glaces vanille, une demi pêche, sauce fruits rouges, chantilly, amandes grillées

Coupe 1 boule. 2.00 €

Coupe 2 boules. 3.50 €

Coupe 3 boules. 4.20 €

(1) Desserts à commander en début de repas

Les Parfums: Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Cassis, Framboise, Miel, Menthe, Pistache, Myrtille, Genépi, Sapin,Pain d'épices,Noix de coco,

Les desserts sont de Fabrication Maison