

1 Garniture au Choix 4.90

Sucre / Pâte à Tartiner Chocolat Noisette / Caramel Beurre Salé / sauce Chocolat Maison / Confiture / Éclats de Cookies / Crème Chantilly

Supplément 2.00

Glace vanille / Glace chocolat

Garniture supplémentaire 0.50



Poire, Sauce chocolat

Glace vanille, crème chantilly

nosCOUPES GLACÉES

Vanille / Chocolat / Fraise / Citron / Framboise / Pistache / Passion / Coco / Mangue

 1 Boule
 2.90

 2 Boules
 4.90

 3 Boules
 6.50

Supplément crème chantilly 0.50

Poire Belle-Hélène

7.90

8.90

Poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, crème chantilly, amandes effilées

Dame Blanche

7.90

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly, amandes effilées

Coupe Colonel

7.90

Vodka, sorbet citron

DESSERTS

Café ou Thé Gourmand	(DLOSLICIO)	8.50
Tartelette Praline Crème chantilly		6.50
Fondant au Chocolat Crème anglaise, chantilly	y	6.90
Panna Cotta au Citron V Coulis de fruits rouges	/ert	6.50





Companyilla Mampaina Infraiana	3.00	Espresso « Sensation »	2.00
Camomille, Verveine Infusions		Ristretto « Sensation »	2.00
Thé Baies Gourmandes	3.00	Espresso décaféiné « Harmonie	» 2.00
Thé vert aromatisé aux fruits roug	ges	Macchiato	2.50
Thé Vert à la Menthe Douce	3.00	Espresso « Sensation », fine mousse de lait	
Earl Grey Bio	3.00	Cappuccino	4.50
Ceylan Blackwood Bio	3.00	Café Long « Sensation », mousse de lait	
		Irish Coffee	7.00

DIGESTIFS

Calvados (4cl)	6.30
Cognac Martell V.S (4cl)	7.30
Armagnac Clés des Ducs V.S (4cl)	7.30
Eaux de Vie Blanches (4cl) Framboise, Poire, Mirabelle, Prune	7.50
Baileys (4cl)	8.00
Rhum Diplomático, Don Papa (4cl)	11.60
Liqueur Jacoulot (4cl) Poire, Citron, Menthe poivrée	9.50