



## LES DESSERTS

<i>Crème Brulée</i>	8,00
<i>Mousse aux fruits rouges au mascarpone</i>	8,00
<i>Clafoutis léger aux abricots à la fleur d'orangé, glace abricot</i>	8,00
<i>Cœur Fondant au chocolat caramel beurre salé (15 min. de cuisson)</i>	8,00
<i>Mousse au chocolat façon Foret Noir</i>	8,00
<i>Café Gourmand avec ses 6 douceurs</i>	10,00
<i>Faisselle crème ou miel ou myrtilles</i>	4,50
<i>Faisselle aux fines herbes</i>	4,50
<i>Assortiment de 3 fromages secs</i>	6,50

## LES GLACES

<i>Dame Blanche vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50
<i>Café Liégeois vanille, café, café chaud, chantilly</i>	7,50
<i>Chocolat Liégeois vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50
<i>Montélimar noisette, caramel, vanille, chantilly</i>	7,00
<i>Soleil des Tropiques mangue, noix de coco, citron, chantilly</i>	7,00
<i>Saveur Fruitée abricot, fraise, framboise, chantilly</i>	7,00
<i>Créole pistache, noix de coco, rhum raisin, Rhum, chantilly</i>	8,00
<i>Coupe Russe glace citron, Vodka</i>	8,00
<i>Coupe Chartreuse glace citron, Chartreuse</i>	8,00
<i>Coupe Muzelle glace citron, Génépi</i>	8,00

*Coupe 1 boule 2,50   Coupe 2 boules 4,50   Coupe 3 boules 6,00*  
*Supplément chantilly ou chocolat chaud 1,50*

*Parfums : vanille, chocolat, café, noisette, caramel, pistache, noix de coco, rhum raisin, fraise, framboise, citron, abricot, mangue*

---

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON**