

# UN MOMENT GOURMAND....

## Assiette de fromages

14

*Sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges*



## DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Douceurs d'hiver <i>Crumble noisette - ganache yuzu - mousse poire - clémentines rôties et sorbet au curcuma</i>	13
Ananas rôti et savarin au rhum safrané - glace yaourt acidulée	14
Café du Pâtissier <i>Trois mini pâtisseries maison - café ou thé</i>	13
Mousse au chocolat au lait	12
Cheesecake au citron vert - verrine caramel beurre salé	12
Duo de crèmes brûlées - vanille et fruits de la passion	13

# LA PALETTE D'AROMES DE NOS GLACES ARTISANALES

## Classiques

Café  
Caramel beurre salé  
Chocolat  
Double crème & meringue  
Noix de Coco  
Pistache  
Vanille

Prix par boule 4.3  
Crème Chantilly 2

## Sorbets Plein Fruit sans lactose

*Nos sorbets « plein fruit », de plus classiques aux plus originaux,  
n'ont pas fini de vous surprendre !*

Abricot du Valais  
Citron vert  
Pamplemousse rose  
Pruneaux

Prix par boule 4.3  
Crème Chantilly 2

Nos sorbets sont élaborés à partir de fruits sélectionnés et cueillis à maturité  
afin de vous garantir une qualité de saveur et une texture optimale.



# NOS COUPES GLACEES

Coupe Danemark	13
Crème glacée à la vanille - sauce chocolat - crème chantilly	
Café glacé	12
Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	
Coupe Paillote	13
Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	
Coupe Amarena	13
Crème glacée à la vanille – cerises amarena - crème chantilly	
Pina Colada	13
Glace noix de coco - Ananas - crème chantilly	
Frappés	10
Divers arômes	



# NOS COUPES GLACEES ALCOOLISES

Le Colonel 13  
Sorbet citron vert - Vodka

Le Valaisan 13  
Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot

Le Tornado 13  
Sorbet pruneaux - vieille Prune

Le Champagne 13  
Sorbet pamplemousse rose - Champagne

Le Limoncello 13  
Sorbet citron vert - Limoncello

TVA 7.7% inclus

