

UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

14

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



DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Douceurs d'été (Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic - compoté rhubarbe gingembre et citronnelle)	13
Mousse intense en chocolat Gianduja - cerise - amaretto - lait d'amande	12
Nectarine blanche pochée à la verveine et miel - Glace yaourt nature	12
Café du Pâtissier	13
Parfait glacé à la Fée verte - nage de fraise	13
Ananas rôti - noix de coco en sorbet au rhum - tuile	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	12
Duo de crèmes brulées - vanille et pistach	12

TVA 7.7% inclus

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

