

# UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

15

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



9

Restaurant  
du Club Nautique  
Morges

## DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Dacquoise aux pruneaux – mousse au citron vert 14

Jardin d'automne

Pralin choco – espuma mascarpone et fève de tonka –  
figues rôties et glace à la cannelle 15

Café du Pâtissier 14

Parfait nougat glacé au Baileys 13

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé  
13

Duo de crèmes brûlées – marron et miel au romarin 15

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 », des 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 Crème glacée à la vanille - sauce chocolat - crème chantilly	13
Café glacé Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	12
Coupe Paillote Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	13
Coupe Amarena Crème glacée à la vanille – cerises amarena - crème chantilly	13
Frappés Divers arômes	10



# NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

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

