

UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

15

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



DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Comme un Mont blanc - châtaignes et clémentines - crème légère à la mascarpone - meringues	14
Carpaccio d'ananas - sirop au poivre de Sichuan - rhum et mousse de coco	15
Café du Pâtissier	14
Poire Williams façon belle Helene en trompe œil	16
Parfait glacé à l'orange - sirop à la raisiné	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	13
Duo de crèmes brûlées - marron et vanille au safran	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 », 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 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
Pina Colada Glace noix de coco - Ananas - crème chantilly	13
Frappés Divers arômes	10



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

