

# UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

15

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



# DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Pêche rôtie - verveine - mousse de framboise -  
crumble de spéculoos 15

Délices du pâtissier  
Sélection de 4 mini desserts du moment 14

Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé 13

Crème brûlée basilic  
Mousse fraise et son crémeux 14

Baba au kirsch  
Crémeux pistache - chantilly - cerises 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 », 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

