

UN MOMENT GOURMAND...

Assiette de fromages

16

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



Restaurant
du Club Nautique
Morges

DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

Parfait glacé à la Fée verte et nage de fraises	13
Pêche jaune - verveine - mousse framboise - crumble de Speculoos	14
Baba au kirsch - compote de cerises - chantilly	13
Coupe fraises chantilly	13
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
La Passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices du pâtissier Sélection de 4 mini desserts du moment	14
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	13

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

