

# UN MOMENT GOURMAND...

Assiette de fromages

16

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



Restaurant  
du Club Nautique  
Morges

# DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIÈRE

Crème brûlée au grès du temps	14
La montagne en chocolat et ses surprises Mousse Toblerone – clémentines – cassis – crème chocolat	14
La douceur hivernal Bavarois cannelle – poire cristallisée – glace pain d'épice	15
Tartelette meringuée au citron vert	13
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
La Passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie Sélection de 4 mini desserts du moment	14
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14

# 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	14
Café glacé Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	13
Coupe Paillote Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	14
Coupe Amarena Crème glacée à la vanille – cerises amarena - crème chantilly	14
Frappés Divers arômes	11



# NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Le Colonel 14  
Sorbet citron vert - Vodka

Le Valaisan 14  
Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot

Le Tornado 14  
Sorbet pruneaux - vieille Prune

Le Champagne 14  
Sorbet pamplemousse rose - Champagne

Le Limoncello 14  
Sorbet citron vert - Limoncello

TVA 7.7% inclus

