

UN MOMENT GOURMAND...

Assiette de fromages

17

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



Restaurant
du Club Nautique
Morges

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIÈRE

Crème brûlée au grès du temps	14
Tartelette meringuées au citron vert	13
La montagne en chocolat et ses surprises Mousse toberone - clémentines - cassis - crème chocolat	15
Saveurs d'ici et ailleurs Mousse de miel - gelée d'agrumes - biscuit cacao (sans gluten)	14
Pavlova chocolat - pomme citron vert - chantilly	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie Sélection de 4 mini desserts du moment	15
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 4.4
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 4.4
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	13.5
Coupe Paillote Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	14.5
Coupe Amarena Crème glacée à la vanille – cerises amarena - crème chantilly	14.5
Frappés Divers arômes	11.5



NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Le Colonel 14.5
Sorbet citron vert - Vodka

Le Valaisan 14.5
Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot

Le Tornado 14.5
Sorbet pruneaux - vieille Prune

Le Champagne 14.5
Sorbet pamplemousse rose - Champagne

Le Limoncello 14.5
Sorbet citron vert - Limoncello

TVA 8.1% inclus

