

UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

17

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



9

Restaurant
du Club Nautique
Morges

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Crème brûlée « Fusion safran - pêches »	15
Harmonie Exotique Yuzu - coco - fraîcheur basilic	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtissière Sélection de 4 mini desserts du moment	15
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14

TVA 8.1% 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 4.4
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

