

# UN MOMENT GOURMAND...

Assiette de fromages

17

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



Restaurant  
du Club Nautique  
Morges

# DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Châtaigne en folie	15
Mousse châtaigne - biscuit cacao - coulis cassis - marrons glacé	
Parfait glacé aux pruneaux à la Damassine	15
(avec jaune d'œuf) coulis de pruneau - sirop d'épice - flambé à la Damassine	
Moelleux au chocolat	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Tarte tatin pommes et figues	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie	15
Sélection de 4 mini desserts du moment	
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

