

# UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

17

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



Restaurant  
du Club Nautique  
Morges

# DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Crème brûlée à la vanille et à la fève de tonka	13
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14
Moelleux au chocolat 64% et crème glacée à la vanille	14
Tarte citron meringuée déstructurée	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

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  
Dulce de leche  
Spéculoos

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  
Poire du Valais  
Citron vert  
Framboise  
Mangue

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 - espresso - crème chantilly	13.5
Coupe Paillote Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	14.5
Coupe Nautique Sorbet mangue - sorbet citron vert - crème glacée noix de coco - coulis de fruits de la passion - crème chantilly	14.5
Frappés Divers arômes	11.5



## NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Le Colonel Sorbet citron vert - Vodka	14.5
Le Valaisan Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	14.5
Le William Sorbet poire du Valais – eau de vie de poire	14.5
Le Limoncello Sorbet citron vert - Limoncello	14.5
Le Baileys Crème glacée vanille - Baileys	14.5

TVA 8.1% inclus

