

UN MOMENT GOURMAND....

Assiette de fromages

17



Restaurant
du Club Nautique
Norges

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Crème brûlée à la pistache	13
Cheesecake à la crème de marrons	14
Moelleux au chocolat 64%, crème glacée à la vanille (environ 10/15 min d'attente)	14
Tarte citron meringuée déstructurée	14
Entremet chocolat – caramel - cacahuètes	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Tartelette tatin aux poires servie tiède, glace cannelle	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
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	14
Crème glacée à la vanille - sauce chocolat - crème chantilly	
Café glacé	13.5
Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	
Coupe Paillote	14.5
Glace double crème & meringue - crème glacée caramel beurre salé - sauce caramel - crème chantilly	
Coupe Nautique	14.5
Sorbet mangue - sorbet citron vert - crème glacée noix de coco - coulis de fruits de la passion - crème chantilly	
Frappés	11.5

Divers arômes



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

