

Desserts

Dessert du chef (voir ardoise)

Crème chocolat façon Liégeois 7,90€

Cookie pan 🍪 7,90€

Cookie mi-cuit, pâte à tartiner et glace vanille
intense de Madagascar

Poire pochée 8,90€

Caramel au vin rouge, crumble et émulsion vanillée

Assiette de fromages 7,50€

Nos gourmands ☺

Café gourmand 4 mignardises 9,90€

Thé gourmand 4 mignardises 10,50€

Digestif gourmand 4 mignardises 12,90€

(Calvados, Baileys, Mentilla, Menthe blanche ou
Menthe pastille)

Fromages gourmands 13,90€

Accompagnés d'un verre de Crozes Hermitage ou
de Quincy

Nos coupes glacées

Coupe Liégeois 7,00€

Chocolat et ses morceaux, caramel ou café,
vanille intense de Madagascar, coulis chocolat,
caramel ou espresso et chantilly

Dame Blanche 7,00€

Vanille intense de Madagascar, coulis chocolat
et chantilly

After Eight 8,00€

Menthe chocolat, Get 27*

Colonel 8,00€

Citron vert et ses zestes, Vodka*

Le tiramisu 8,00€

Glace mascarpone, glace café, coulis de chocolat,
chantilly et biscuit cuillère

Williamine 8,00€

Sorbet poire et eau de vie de poire*

Coupe façon poire belle-Hélène 8,00€

Vanille intense de Madagascar, sorbet poire, coulis
chocolat et poire pochée

Composez votre coupe

2,50€

4,50€

6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément coulis: 1,00€

Supplément topping : 1,00€ Supplément alcool : 2,00€

Les crèmes glacées

Caramel au beurre salé

Chocolat et ses morceaux

Menthe chocolat

Vanille intense de Madagascar

Mascarpone

Café

Les sorbets 🍷

Fraise intense

Citron vert et ses zestes

Sorbet de saison

Cuisine maison avec des produits frais et de saison

La liste des allergènes est disponible sur demande.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.