

ICE CREAM

ÉTÉ 2015

NOS COUPES GLACÉES



Choco Brownies

2 b. vanille, sauce chocolat «maison», chantilly, éclats de brownies et de noix.

14.-



Choco Coconut

1 b. sorbet chocolat, 2 b. coco, sauce chocolat «maison», chantilly, noix de coco râpée.

15.-



Icy Mojito

2 b. sorbet citron, 2 cl de rhum, caramel menthe «maison» et citron vert, zeste et sucre roux.

13.-



Happy Barbapapa (juniors)

2 b. Barbapapa, chantilly et chamallows.

9.-



Sunny Swiss Touch

1b. sorbet framboises, 2 b. vanille, fruits rouges, meringue, crème de Gruyère et coulis.

17.-



Tout chocolat

1b. vanille, 1b. chocolat, sauce au chocolat, chantilly.

11.-



Trilogie de crèmes glacées

1b. vanille, 1b. crème fraîche, 1b cannelle, caramel au beurre salé

14.-



Carrément café

1b. vanille, 1b. café, sauce au café, chantilly.

12.-

NOS PARFUMS

Glaces vanille, chocolat, café, crème fraîche, cannelle	la boule	4.50
Sorbet citron, framboise, coco, chocolat	la boule	4.50
<i>Avec Chantilly</i>	<i>Suppl.</i>	1.50

NOS DESSERTS «GRAND-MÈRE»

Assiette de fromages suisses	13.-
♥ Swiss Touch (<i>meringue XL, crème de Gruyère, coulis de framboises</i>)	16.-
Tarte aux pommes et sa glace cannelle	12.-
Tarte au citron / meringuée	11.- / 13.-
Tarte au vin blanc et sa demi-poire au sirop	14.-
Crème brûlée	11.-
Tiramisù	14.-
Coupe de fruits rouges, en saison	15.-
Moelleux au chocolat, griottes et glace vanille (<i>10 min</i>)	15.-
Big chou	13.-

OUVERT 7/7



© Arthur's Design

Restauration non stop !

De 11h30 à 01h du matin

Nos prix s'entendent en Chf et TVA 8% incluse.
© Arthursgroup