

DESSERTS « MAISON »

Café gourmand	10.-
Tarte aux pommes et glace cannelle	12.-
Moelleux au chocolat, griottes et glace vanille (10 min)	15.-
Tiramisù	14.-
Crème brûlée	11.-
Tarte au citron / meringuée	11.- / 13.-
Big chou	13.-
Coupe de fruits rouges, en saison	15.-
Swiss Touch (Meringue XL, crème de Gruyère, coulis de framboises)	16.-

GLACES ARTISANALES

Nos Coupes glacées

Sunny Swiss Touch  (1b. sorbet framboises, 2 b. vanille, fruits rouges, meringue, crème de Gruyère et coulis)	17.-
Choco Brownies (2 b. vanille, sauce chocolat, chantilly, éclats de brownies et de noix)	14.-
Choco Coconut (1 b. sorbet chocolat, 2 b. sorbet coco, sauce chocolat, chantilly, noix de coco râpées)	15.-
Icy Mojito (2 b. sorbet citron, 2 cl de rhum, caramel menthe, citron vert, zeste et sucre roux)	13.-
Happy Barbapapa  (2 b. Barbapapa, chantilly et chamallows)	9.-
Tout chocolat (1b. vanille, 1b. chocolat, sauce au chocolat, chantilly)	11.-
Trilogie de crèmes glacées (1 b. vanille, 1b. yahourt, 1b. cannelle nappées de caramel au beurre salé)	14.-

Nos parfums

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, yahourt, cannelle, barbapapa
Sorbets : citron, framboise, chocolat, noix de coco

la boule 4.50
Avec chantilly suppl 1.50