

**ELABORATIONS 2016 · ÉLABORATIONS 2016**

Red berries soup and “Mojito” ice cream <i>Soupe de fruits rouges et glace de “Mojito”</i>	9.00
“Lemon Gyoza” with mint mousse and tangerine sauce <i>“Gyoza au citron” avec mousse de menthe et sauce de mandarine</i>	9.00
Cheese cake “Chupa-Chups” with yogurt and blackberries ice cream <i>“Chupa-Chups” au cheese cake et glace de yaourt et mûres</i>	9.00
Warm Sablé of chocolate with cookies ice cream <i>Sablé tiède de chocolat avec glace aux cookies</i>	9.00
Chocolate mousse tablet with milk and hazelnuts <i>Tablette de mousse au chocolat avec lait et noisettes</i>	9.00
White chocolate mousse “Sphere” stuffed with raspberries <i>“Sphère” de mousse au chocolat blanc farcie de framboises</i>	9.00
Cold peach tarte Tatin <i>Tarte tatin froide à la pêche</i>	9.00
Yogurt and strawberries cannelloni <i>Cannelloni de yaourt et fraises</i>	9.00

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you.

**THE CLASSICS · LES CLASSIQUES**

Dessert of the day <i>Dessert du jour</i>	8.50
Seasonal fruits mosaic with ice cream <i>Mosaïque de fruits de saison avec glace au choix</i>	8.50
Home-made assortment ice creams <i>Choix de glaces de notre élaboration</i>	8.50
Home-made assortment sorbets <i>Choix de sorbets de notre élaboration</i>	8.50
Cottage cheese with honey and figs ice cream <i>Recuit de Fonteta avec miel et glace de figues</i>	10.00
Banana flambée (min. 2 pax) <i>Bananes flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Crêpes Suzette (min. 2 pax) <i>Crêpes Suzette (min. 2 personnes)</i>	13.00
Flambéed Strawberries (min. 2 pax) <i>Fraises flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Special cheese assortment <i>Assortiment de fromages sélectionnés</i>	11.00

VAT included / TVA inclus

Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise.