

ELABORATIONS 2018 • ÉLABORATIONS 2018

Red berries soup with lemon cream and yogurt ice cream · <i>Soupe de fruits rouges avec crème de citron et glace de yaourt</i>	9.00
Truffle cake soaked in chocolate with coffee ice cream <i>Gâteau a la truffe nappé de chocolat et glace au café</i>	9.00
Roast apple, vanilla ice cream and strawberries coulis <i>Pomme rôti, glace à la vanille et coulis de fraises</i>	9.00
“Gold bar” of chocolate with orange <i>“Lingot” au chocolat avec orange</i>	9.00
Chocolate mousse tablet with cookies ice cream <i>Tablette de mousse au chocolat avec glace de cookies</i>	9.00
White chocolate “Sphere” stuffed with vanilla mousse and caramel · <i>“Sphere” de chocolat blanc farci de mousse de vanille et caramel</i>	9.00
Yogurt and strawberries cannelloni <i>Cannelloni de yogourt et fraises</i>	9.00
Apricot tatin with cinnamon ice cream <i>Tatin d’abricot avec glace à la cannelle</i>	9.00

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

THE CLASSICS • LES CLASSIQUES

Home-made dessert of the day <i>Dessert du jour de notre élaboration</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>	10.00

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