

Nos douceurs

Coupe vermicelle	15.—
Fondant au chocolat noir 70%*, glace caramel	15.—
Entremet pomme, spéculos et caramel	
Boule de glace cannelle	15.—
Île flottante	13.—
Coupe Danemark, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	14.50
Café glacé maison	14.50
Coupe Limoncello, sorbet citron arrosé de limoncello maison	15.—
Trou Normand, sorbet pomme arrosé de Calvados	15.—
Ballon Rose, sorbet framboise arrosé d'eau-de-vie de Framboise	15.—
Coupe Colonel, sorbet citron arrosé de Vodka	15.—
Coupe William, sorbet poire arrosé d'eau de vie poire	15.—
La Valaisanne, sorbet abricot arrosé d'eau de vie abricot	15.—
Meringue d'Emmental à la crème double de la Gruyère	15.—
Cerises au kirsch	13.50

Glaces :

Vanille, caramel beurre salé, pistache, moka, rhum-raisin,
Chocolat, cannelle.

Sorbets :

Cassis, framboise, citron, fraise, pomme, abricot, poire.

4.50 la boule, avec crème +2.50, avec crème double +4.—

*Origines des fèves de chocolat : Grenade, Orfève, Satigny