

Nos Desserts Maison

Le Café « 5-sens »

*Votre café ou thé préféré, accompagné de 2 mini crèmes brûlées,
1 petite tranche de cake et de pralinés maison – un régal !*



10.80

L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante 13.00
La petite assiette de fromages (4 sortes) 8.50

Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille 10.40

Les crêpes Suchard et glace vanille 10.40

Le fondant Suchard (12-15 min) / crème anglaise 12.00

Nos Desserts de Saison

La tartelette aux prunes tiède 9.90
à la masse hollandaise (amandes) et glace vanille



Le tiramisu glacé 12.40
accompagné de ragoût de prunes à la prune distillée
croustillant au sésame

La tartelette aux vermicelles au kirsch 6.00
suppl. crème chantilly + 1.70

Les vermicelles au kirsch nature 8.00
suppl. crème chantilly + 1.70

Les vermicelles au kirsch sur meringues à la crème chantilly 10.20

Les vermicelles au kirsch et glace vanille 10.80

La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits 11.80
accompagnée de sa feuille croustillante au sésame

La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède 12.20
suppl. glace vanille + 3.50

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois 12.50
et sa feuille croustillante au sésame

Le véritable stroudel tiède aux pommes viennois	Petite portion	Portion
avec sauce vanille	8.60	11.70
avec glace vanille	9.70	13.00