



CARTE DES DESSERTS

LE MEILLEUR POUR LA FIN

UNE TOUCHE SALÉE...

L'assiette 3 fromages 8.00

LES DESSERTS MAISON

Profiteroles avec glace vanille et sauce chocolat tiède 10.50

Crème brûlée à la vanille 8.50

Le café gourmand 😊 12.00

« New York Cheesecake » au coulis de fruits rouges 11.00

La mousse au chocolat 9.00

Le moelleux au chocolat et sa glace vanille 9.50

Panna cotta au coulis de fruits des bois 9.00

Le flan caramel et chantilly 7.50

LES COUPES ET CRÉATIONS GLACÉES

Danemark - glace vanille arrosée de sauce chocolat tiède et chantilly 12.00

Café glacé - glace café arrosée de son espresso et chantilly 12.00

Coupe Jamaïque - glace rhum-raisin avec son rhum et pointe de chantilly 13.00

Sorbet Valaisan - sorbet abricot arrosé à l'abricotine 13.00

Sorbet Colonel - sorbet citron arrosé à la vodka 13.00

Coupe le Général - glace vanille arrosée au whiskey 13.00

Cassata Sicilienne nature / arrosée 7.00 / 9.00

Parfait Mocca nature / flambé 7.00 / 9.00

NOS GLACES

Vanille – mocca – chocolat – caramel – fraise – rhum-raisin

sorbet citron - sorbet abricot

sorbet ananas et passion 🌿🍷 par boule 3.90

Supplément de chantilly + 2.00

Les frappés : parfum de votre choix 7.00

Sans Gluten 🌿 Sans lactose 🍷
TVA réglementaire incluse

