LES GOURMANDISES

Les choix du Patissier

La crème brulée	4.80€	camembert munster	camembert munster et roquefort	
La crème au caramel	3.60€		4.20€	
<u>L'île flottante</u>	4.20€			
La tarte aux fruits	4.20€	La charlotte aux framboises	5.70€	
Les fruits du marché (Selon saison fraises, framboises, ananas)		Le gâteau aux trois chocolats	5.70€	
Nature ou au sucre	5.50€	La salade de fruits frais Le gratin de fruits rouges	4.50 € 5.50 €	
A la crème chantilly	5.70€	Le graun de ir dits rouges	3.30 0	
Façon Melba	6.20€		A 27	



L'Assiette du berger

5.70€

5.70€

4.50€

5.50€

Les Desserts Glacés

La boule de glace au choix Au choix vanille, fraise, chocolat, café ou pistache	1.60€	Le banana split Banane, glace vanille, fraise et chocolat. Chantilly et amandes	6.10€
Avec la chantilly	2.10€	Le café ou chocolat Liegeois	5.20€
Les profiteroles à la glace vanille Choux nappés de chocolat chaud et amandes	6.10€	Café, glace au café et crème chantilly Chocolat chaud, glace chocolat et chantilly	
La coupe Amarena Glace vanille, cerise amarena et chantilly	6.10€	La coupe Danemark Glace vanille nappée de chantilly et de chocolat chaud	5.20€
La meringue glacée Meringue garnie de glace vanille et fraise Nappée de chantilly et chocolat chaud	6.10€	La coupe Forêt Noire Sur fond de biscuit, marc, glace chocolat, vanille, cerises, chantilly et copeaux de	6.10€
Le nougat glacé Accompagné de coulis de framboises et de crème Anglaise	6.10€	La coupe du Ballon d'Alsace Aux myrtilles et framboises, sorbets	6.10€
La coupe de la Jamaïque Banane, glace rhum-raisins, chantilly et	6.10€	myrtilles et framboises et crème chantilly	



arrosé au rhum









