

CARTE DES DESSERTS

UNE TOUCHE SALÉE...

L'assiette 3 fromages 9.50

LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat tiède, glace fior di latte 12.50

& coulis au caramel salé

Crème brûlée à la vanille 9.00

Le café gourmand 13.00

La fameuse mousse au chocolat « Toblerone » 9.50



NOS DESSERTS D'AUTOMNE

Tiramisu poire-châtaignes 10.50

Glace fior di latte aux 3 sauces 10.00

caramel salé – sirop d'érable – fruits rouges

Crumble aux pommes & spéculoos avec boule de glace vanille 10.00

La coupe « Vieux Valais » 13.50

vermicelles, glace vanille, éclats de noisettes caramélisées, meringues & chantilly

Les vermicelles – meringue, vermicelles & chantilly 11.00

POUSS'CAFÉ DU MOMENT - 12.00



Café frangelico signature – espresso, liqueur de frangelico, chantilly

LES COUPES GLACÉES

Danemark – glace vanille arrosée de sauce chocolat tiède & chantilly 12.00

Café glacé – glace mocca arrosée de son espresso & chantilly 12.00

Sorbet Valaisan – 13.00



sorbet abricot arrosé à l'abricotine

Cassata Sicilienne nature / arrosée
8.00 / 10.00

NOS GLACES

Glaces : vanille – mocca – chocolat – caramel – fraise – rhum-raisin – fior di latte - coco

Sorbets : citron - abricot

Sorbet mangue et passion  
par boule 3.90

Supplément de chantilly +2.00

Les frappés : parfum au choix
8.00