

CARTE DES DESSERTS

UNE TOUCHE SALÉE

L'assiette 3 fromages - Parce que tout le monde n'a pas la dent sucrée 9.50

LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat tiède, glace fior di latte, & coulis au caramel salé 12.50

Crème brûlée à la vanille 9.00

Glace fior di latte aux 3 sauces 11.00

caramel salé - sirop d'érable - fruits rouges

Le café gourmand servi avec 3 petits desserts 13.00

La fameuse mousse au chocolat « Cailler » 10.00

« The » flan caramel du chef 9.00



NOS DESSERTS D'AUTOMNE

Les profiteroles maison garnies de glace vanille, sauce chocolat et une pointe de chantilly 13.50

Tiramisu maison poire-châtaigne 10.50

La coupe « Vieux Valais » 13.50

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

Les vermicelles - meringue, vermicelles & chantilly 11.00

Le Parfait Mocca flambé 13.00

POUSS'CAFÉ DU MOMENT

Café XVIème signature - espresso, prune de Bourgogne, chantilly 12.50

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 9.00 / 11.00

NOS GLACES

Glaces : vanille - mocca - chocolat - caramel - fraise - rhum-raisin - stracciatella

Sorbets : citron - abricot

Sorbet mangue et passion par boule 4.00

Supplément de chantilly +2.00

Les frappés : parfum au choix 8.50

