



CARTE DES DESSERTS



UNE TOUCHE SALÉE...

L'assiette 3 fromages 9.50

LES DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille 9.00

Panna cotta au sirop d'érable  9.50

Le café gourmand 13.00


Tiramisu à la mandarine 10.50

La fameuse mousse au chocolat « Cailler » 9.50

Glace fior di latte aux 3 sauces 10.00

caramel salé – sirop d'érable – fruits rouges

LES DOUCEURS QUI RÉCHAUFFENT

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

Crumble aux pommes & spéculoos avec boule de glace vanille 10.00

Les profiteroles du XVIème 13.00

choux maison garnis de glace vanille & coulis de chocolat tiède



POUSS'CAFÉ DU MOMENT - 12.00



Pousse-café Cointreau signature 

expresso, liqueur d'orange Cointreau, chantilly

LES COUPES GLACÉES

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

Café glacé – glace mocca arrosée de son expresso & 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 - coco

Sorbets : citron - abricot

Sorbet mangue et passion   par boule 3.90

Supplément de chantilly +2.00

Les frappés : parfum au choix 8.00

Sans Gluten  Sans lactose 
TVA réglementaire incluse