



CARTE DES DESSERTS

UNE TOUCHE SALÉE...

L'assiette 3 fromages 9.00

LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 10.00

La mousse au chocolat 9.00

Le flan caramel et chantilly 7.50

Crème brûlée à la vanille 9.00

« New York Cheesecake » au coulis de fruits rouges 11.00

Crumble aux pommes & spéculoos avec boule de glace vanille 10.00



Le Café Gourmand

Café / espresso ou thé

Servi avec 3 délicieux desserts maison



12.00

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

Coupe Jamaïque – 13.00

Glace rhum-raisin avec rhum et chantilly

Sorbet Valaisan – 13.00

Sorbet abricot arrosé à l'abricotine

Sorbet Colonel – 13.00

Sorbet citron arrosé à la vodka

Cassata Sicilienne nature / arrosée
8.00 / 10.00



Parfait Mocca nature / flambé
8.00 / 10.00



NOS GLACES

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

Sorbets : citron - abricot

Sorbet mangue et passion  
par boule 3.90

Supplément de chantilly +2.00

Les frappés : parfum au choix 7.00



Sans Gluten  Sans lactose 

TVA réglementaire incluse