

DESSERTS & FROMAGES

😊 SANS GLUTEN

😊 Ile Flottante	7,00 €
😊 Crème Brûlée à la vanille	7,50 €
😊 Salade de Fruits de saison	8,50 €
😊 Capuccino de fraises	9,00 €
😊 Moelleux au chocolat et sa boule de sorbet framboise	9,50 €
😊 Nougat glacé	9,50 €
Baba au rhum	10,00 €
Tarte Tatin et sa chantilly végétale	9,50 €
Tiramisu au Café ou Nutella	9,00 €
Tarte citron	9,50 €
Café gourmand 4 mini pâtisseries, <i>Option thé + 1 €</i>	10,00 €
Profiteroles : 3 choux pâtisseries, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Options : 1 Chou 4,00€ 2 Choux 7,00 €	
Affogato : Café, boule de glace vanille	6,50 €
* Supplément Chantilly végétale Maison	2.50 € La louche



Assiette de Fromages Corses Brebis, Chèvre, Confiture de Figues. 12,00 €

GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Crèmes glacées : Café - Chocolat - Vanille - Châtaigne – Noisettes - Caramel beurre salé
Noix de Coco - Pistache - Rhum Raisins

😊 **Sorbets** : Ananas - Banane - Citron - Cassis - Fraise – Framboise - Poire
Melon - Mangue - Passion



Coupe 1 Boule	3,50 €	* Supplément 1 boule	2,50 €
Coupe 2 Boules	6,50 €	* Supplément chantilly	2,00 €
Coupe 3 Boules	9,50 €		

CAFES & INFUSIONS



Expresso.....	2,00 €
Décaféiné.....	2,00 €
Double.....	3,50 €
Infusions.....	3,50 €

Thé vert, thé noir, camomille, verveine, menthe poivrée, Tilleul