



-Nos Desserts-

- Tiramisù6,50 €
- Panna Cotta à la fleur d'oranger et à la vanille.6,50 €
- Crème brûlée6,50 €
- Fondant au Chocolat.....6,50 €
- Baba au Rhum6,50 €

- Cappuccino Gourmand 9,00 €
- Thé Gourmand 9,00 €
- Café Gourmand 7,50 €

- Assortiment de Fromages 09,00 €

-Nos Coupes Glacées-

- Glaces Artisanales
- Maître Artisan Glacier
- Meilleur glacier de France
- Glaces 100% naturelles, sans arômes, ni colorants
- Notre « Fait entier » est produit et collecté en zone de montagne
- 6% seulement de Matière grasse dans nos crèmes glacées
- Sorbets « plein fruits » peu sucrés

Philippe FAUR
Maître Artisan Glacier

À l'origine de nos glaces, il y a la Nature !

- Café Liégeois 7,50 €
(2 boules de glace Café, 1 expresso froid, Chantilly, Cacao en poudre)
- Chocolat Liégeois 7,50 €
(2 boules de glace Chocolat, Chocolat froid, Chantilly, Cacao en poudre, Coulis de chocolat)
- Colonel 8,00 €
(2 boules Citron, 2 cl de Vodka, Chantilly, Rondelle de citron)
- Délice 8,00 €
(2 boules de glace Vanille, 2 cl de liqueur de noix, Chantilly, Cacao en poudre)
- Délicioso 8,00 €
(1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Coulis de fruits rouge, Chantilly)
- Jeanne Mas 8,00 €
(1 boule Chocolat, 1 boule Fraise, Fraise fraîche, Coulis de chocolat, Chantilly)
- Piemontaise 8,00 €
(1 boule Noisette, 1 boule Fraise, Noisettes caramélisées, Chantilly, Nougatine)
- Jardin de Palerme 8,00 €
(1 boule Straciatella, 1 boule Pistache, Segments d'orange, Eclats de Pistache, Chantilly)
- Tiramisù 8,00 €
(1 boule Café, 1 boule Chocolat, Biscuits imbibé de café, Chantilly, Cacao en poudre)

- Un parfum au choix 3,00 €
- Deux parfums au choix 5,50 €
- Trois parfum au choix 8,00 €
- Supplément chantilly 1,00 €

Crème Glacées:

- Vanille
- Caramel Beurre Salé
- Chocolat Noir
- Pistache de Sicile
- Straciatella
- Rhum-raisin
- Limoncello
- Café
- Noisette du Piémont

Sorbets «Plein fruit»:

- Mangue
- Framboise
- Citron jaune de Sicile
- Poire
- Abricot
- Fraise
- Cassis

La maison n'accepte pas les chèques