

## Desserts du Chef

<b>Panna Cotta</b> , saveur du moment	6.00
<b>Bricelet à la crème</b>	6.50
<b>Coupe vermicelles, meringue, glace vanille</b>	8.50
<b>Parfait glacé à la Fée Verte</b>	7.00
<b>arrosé</b>	8.50
<b>Coupe Limoncello, sans alcool</b>	7.00
<b>arrosé</b>	8.50
<b>Crème brûlée</b> , saveur du moment	9.00
<b>Le pruneau, comme un vin chaud aux épices</b>	9.50
<b>Moelleux au chocolat, boule vanille</b>	12.00
<b>Café gourmand</b>	12.00

**Tarte du moment « maison »**

Fr. 6.50

*ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...*

*Allergies alimentaires : adressez-vous auprès du personnel en cas de questions relatives aux allergènes.*

## Desserts du Chef

<b>Panna Cotta</b> , saveur du moment	6.00
<b>Bricelet à la crème</b>	6.50
<b>Nougat glacé</b>	8.50
<b>Parfait glacé à la Fée Verte</b> arrosé	7.00 8.50
<b>Coupe Limoncello</b> , sans alcool arrosé	7.00 8.50
<b>Crème brûlée</b> , saveur du moment	9.00
<b>Moelleux au chocolat</b> , boule vanille	12.00
<b>Café gourmand</b>	12.00

**Tarte du moment « maison »**

Fr. 6.50

*ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...*

## Le point final automnal

<b>Coupe glacée « Limoncello »</b>	7.00
<b>Coupe glacée « Limoncello », avec alcool</b>	8.50
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	9.00
<b>Parfait glacé au marc et aux raisins</b>	9.50
<b>Cornet à la crème en bricelet « maison »</b>	6.50
<b>« Café des Gourmands » avec ses 3 petites surprises</b>	10.50
<b>Assiette de fromages</b>	9.50

**Tranche de tarte aux fruits « maison »**  
Fr. 5.—

## Les desserts d'automne « maison » *(pas l'après-midi)*

<b>Figues sautées et glace à la vanille</b>	9.50
<b>Vermicelles de marrons sur lit de meringue et crème</b>	9.50
<b>Pruneaux tièdes au vin rouge, glace cannelle</b>	9.50



## Nos douceurs

<b>Coupe glacée « Limoncello »</b>	7.00
<b>Coupe glacée « Limoncello », avec alcool</b>	8.50
<b>Panna Cotta au coulis de framboise</b>	8.50
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	9.00
<b>Parfait glacé au marc et aux raisins</b>	9.50
<b>Tarte Tatin tiède et glace aux framboises</b>	9.50
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille meringuée</b>	9.50
<b>Strudel aux pommes, crème anglaise</b>	10.50
<b>Cornet à la crème en bricelet « maison »</b>	6.50
<b>« Café des Gourmands » avec ses 3 petites surprises</b>	10.50
<b>Assiette de fromages</b>	9.50

**Tranche de tarte du jour « maison »**  
Fr. 5.—

*ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...*



## Nos douceurs

<b>Coupe glacée « Limoncello »</b>	7.00
<b>Coupe glacée « Limoncello », avec alcool</b>	8.50
<b>Panna Cotta au coulis de framboise</b>	8.50
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	9.00
<b>Parfait glacé au marc et aux raisins</b>	9.50
<b>Tarte Tatin tiède et glace aux framboises</b>	9.50
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille meringuée</b>	9.50
<b>Strudel aux pommes, crème anglaise</b>	10.50
<b>Cornet à la crème en bricelet « maison »</b>	6.50
<b>« Café des Gourmands » avec ses 3 petites surprises</b>	10.50

**Tranche de tarte du jour « maison »**

Fr. 5.—

*ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...*



## Le point final automnal

<b>Panna Cotta au coulis de framboise</b>	8.50
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	9.00
<b>Parfait glacé au marc et aux raisins</b>	9.50
<b>Cornet à la crème en bricelet « maison »</b>	6.50
<b>« Café des Gourmands » avec ses 3 petites surprises</b>	10.50
<b>Coupe glacée « Limoncello »</b>	7.00
<b>Coupe glacée « Limoncello », avec alcool</b>	8.50

**Tranche de tarte aux fruits « maison »**  
Fr. 5.—

## Les desserts d'automne « maison » *(pas l'après-midi)*

<b>Figues sautées et glace à la vanille</b>	9.50
<b>Vermicelles de marrons sur lit de meringue et crème</b>	9.50
<b>Pruneaux tièdes au vin, glace cannelle</b>	9.50