



Nos créations glacées ⁽¹⁾ et sorbets plein fruit ⁽³⁾



Chocolat Noir
à base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur
Dark Chocolate



Pistache
avec des éclats de pistache de Californie grillés
Pistachio



Vanille Bourbon
à l'extrait de vanille de Madagascar
Vanilla



Vanille Noix Pécan
crème glacée à la vanille avec des morceaux de noix de pécan caramélisés
Vanilla nut of pecan



Ananas
avec de l'ananas des Philippines et des morceaux d'ananas confits
Pineapple



Citron Jaune
avec des zestes de citron jaune
Lemon



Fraise
avec des morceaux de fraises
Strawberry

Coupe 1 boule Parfums au choix	2,50€
Coupe 2 boules Parfums au choix	5,00€
Coupe 3 boules Parfums au choix	6,50€
Supplément crème fouettée	1,00€
Supplément chocolat noisette	1,00€
Supplément coulis fruits rouges	1,00€



TOUTES LES CRÈMES GLACÉES
ET SORBETS PLEIN FRUIT
SONT FABRIQUÉS EN FRANCE (52)

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises

(3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits suelés, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



7,90 €

Dame Blanche
Vanille



7,00 €

Trio de Sorbet
Ananas, Fraise, Citron



7,90 €

Colonel
Citron avec Vodka*

Nos desserts

Mi-Cuit Chocolat et caramel beurre salé	7,00€	Dessert du jour	5,50€
Tiramisu poire et spéculoos	5,50€	Café gourmand (ou Thé +1 €)	8,00€
Panna Cotta Ardéchoise à la crème de marrons	5,00€	Fromage blanc coulis fruits rouges, nature ou crème	4,00€
Fromage sec des Alpes	8,00€		

La suggestion



3,00 €

Parfum Vanille, sauce fraise avec ses célèbres Ours d'Or ⁽⁴⁾
(4) Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Présence de bonbons susceptibles d'être avalés.

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation