



**ELABORATIONS 2020 • ÉLABORATIONS 2020**

<b>Apple tatin with vanilla ice cream</b> <i>Tatin aux pommes avec glace à la vanille</i>	9.00
<b>Lemon pie</b> <i>Lemon pie</i>	9.00
<b>Cheesecake with strawberries gratin and caramel ice cream</b> <i>Cheesecake avec gratin de fraises et glace au caramel</i>	9.00
<b>Coconut Panna cotta with mango and pineapple</b> <i>Panna cotta au coco avec mangue et ananas</i>	9.00
<b>Yogurt and strawberries cannelloni</b> <i>Cannelloni de yogourt et fraises</i>	9.00
<b>Truffle cake soaked in chocolate with coffee ice cream</b> <i>Gâteau a la truffe nappé de chocolat et glace au café</i>	9.00
<b>Chocolate mousse tablet with cookies ice cream</b> <i>Tablette de mousse au chocolat avec glace de cookies</i>	9.00
<b>Chocolate truffles with cream</b> <i>Truffes au chocolat avec chantilly</i>	9.00

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you. VAT included.



## THE CLASSICS • LES CLASSIQUES

Home-made dessert of the day <i>Dessert du jour de notre élaboration</i>	8.50
Seasonal fruits mosaic with ice cream <i>Mosaïque de fruits de saison avec glace au choix</i>	8.50
Home-made assortment ice creams <i>Choix de glaces de notre élaboration</i>	8.50
Home-made assortment sorbets <i>Choix de sorbets de notre élaboration</i>	8.50
Cottage cheese with honey and figs <i>Recuit de Fonteta avec miel et figues</i>	10.00
Banana flambée (min. 2 pax) <i>Bananes flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Crêpes Suzette (min. 2 pax) <i>Crêpes Suzette (min. 2 personnes)</i>	13.00
Flambéed Strawberries (min. 2 pax) <i>Fraises flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Special cheese assortment <i>Assortiment de fromages sélectionnés</i>	10.00

*Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise. TVA inclus.*