

DESSERTS

(Les desserts, glaces/sorbet sont tous faits maison)

CREME BRULEE	12
à la vanille de Madagascar	
“LA BETE NOIRE”	12
gâteau au chocolat, intense en saveur sauce au chocolat maison	
CHEESECAKE MAISON	12
au chocolat blanc coulis au framboise	
CREME CAMEL	9
crème chantilly	
TARTE AUX FRUITS	12
de saison	
VACHERIN MINUTE	12
meringue, sorbet de saison crème chantilly, coulis au framboise	
COUPE LOUIS	12
glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly et amandes	
MERINGUES	12
crème double de Gruyère	
LE TRIO DE SORBETS	11
son croquant	
UNE BOULE DE GLACE	4
(vanille, chocolat, café)	
UNE BOULE DE SORBET	4
(framboise, pomme, poire, citron)	

CAFÉ-LIQUEURS (liqueur ...2cl)

IRISH COFFEE	15
Jameson Irish whisky, café et chantilly	
CAFE LA CROIX FEDERALE	15
Baileys Irish Cream, Frangelico, Kahlua, café et chantilly	
GENERAL	15
glace vanille et whisky	
COLONEL	15
sorbet citron et vodka	
SORBET POIRE	15
et WILLIAMINE	
SORBET FRAMBOISE	15
et SON DISTILLAT FRAMBOISE	
SORBET POMME	15
et SON DISTILLAT POMME	
CAFE GLACEE	12
glace café, espresso, crème chantilly	
<u>DIGESTIFS ET AUTRES</u>	
(15 % - 45% 2cl – 4cl prix à consulter)	
GRIOTTES	MOITIE-MOITIE
DAMASSINE	ABRICOTINE
CALVADOS	COGNAC
ARMAGNAC	GRAND MARNIER
COINTREAU	BAILEYS
KAHLUA	AMARETTO
GRAPPA	LEMONCILLO
J&B, JACK DANIELS, JAMESON	
CHIVAS, JW BLACK, GLENLIVET	