

Les Desserts

  **Crème brûlée « à l'ancienne »** 10.-

Vanille de Madagascar et sucre de canne des îles

 **Tarte à la crème de citron meringue** 12.-

Biscuit Breton et meringue à l'italienne

  **Mousse au chocolat praliné Favarger** 14.-

Zestes d'oranges (bio) confits

  **Meringues de Gruyère double crème** 12.-

Coques de meringue d'Epagny (FR), double crème de Gruyère et amandes grillées

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Les Infusions

Les natures 3.80

Camomille, verveine, Menthe, Hibiscus, Etoiles des Glaciers (Edelweiss avec verveine) plantes Suisse et bio-naturelle du Gd.Saint-Bernard

Les spécifiques 4.10

*Black Tchaï « puissant et stimulant »

*Sweet chili « rafraichir et satisfaire »

*Himalaya « équilibre et ouverture »

Les médicinales 4.10

Vitalité et bien être (fenouil et camomille)

Calme et détente (mélisse et souci)

Forme et rétablissement (sauge et thym)

Les Glaces

Coupe Danemark 10.-

Crème glacée à la vanille, chocolat fondu et crème chantilly

Coupe café glacé 10.-

Crème glacée au café, espresso froid et crème chantilly

Coupe caramel 10.-

Crème glacée au caramel, caramel beurre salé et crème chantilly

 **Colonel** 13.-

Sorbet au citron vert arrosées de vodka

Général 14.-

Crème glacée à la vanille arrosées de whisky

 **Sorbet Valaisan** 13.-

Sorbet à la poire arrosées d'eau de vie de William

Crèmes glacées artisanales

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé,

 **Sorbets artisanaux**

Citron vert, poire, framboise, cassis

La boule 3.70 **Crème chantilly** 1.40

Nos glaces contiennent toutes des fruits « bio », les stabilisants sont naturels et elles ne contiennent pas de graisse de palme.