

# Nos desserts

---

## Coupe glacée

---

1 boule **3.00€** - 2 boules **5.00€** - 3 boules **7.00€**

Vanille, café, chocolat noir, menthe chocolat,  
coco, rhum raisin, framboise, citron vert,  
"carnaval" : guimauve-Smarties.

## "Glaces des Alpes" Maître artisan glacier

Ananas basilic - 60% de fruits

Amande - 70% pâte d'amande Valrhona

Baba au rhum - morceaux de baba macérés au St-James

Clémentine corse - 60% de fruits

Fraise "Mara des bois" Basilic - 58% de purée de fraise

Pain d'épices d'Alsace

Réglisse

Rhubarbe - 57% de fruits

## Les classiques 7.00€

---

**Tiramisu du moment**

**Flan pâtissier maison**

**Baba au rhum et sa brunoise de fruits**

## Les alcoolisés 8.50€

---

**Coupe colonel**

sorbet citron vert - Vodka

**Coupe Limoncello**

sorbet citron vert - Limoncello

**Coupe After Eight**

glace menthe/chocolat - Get 27

**Coupe tropicale**

Glaces des Alpes aux fruits des tropiques, 40% de fruits (ananas, mangue, passion, citron vert)

Rhum blanc

## Les incontournables

---

**Assiette de fromage de la Table de Solange** 8.00€

**Dôme au chocolat** 7.50€

**Le croquant cacahuète,** 8.00€  
caramel beurre salé et sa glace vanille

**Profiteroles au chocolat** (2 choux maison) 7.50€  
glace vanille et sauce chocolat maison.

**Maxi profiteroles** (3 choux maison) 8.50€  
glace vanille et sauce chocolat maison.

**Dame blanche** 7.50€  
glace vanille, sauce chocolat chaud, Chantilly.

**Chocolat / Café / Caramel liégeois** 7.50€

**La Bounty** 7.50€  
Glaces des Alpes Bounty au lait de coco marbré de sauce chocolat et copeaux de chocolat noir suisse, Chantilly et coco râpée.

**Café gourmand** 7.50€

**Thé / Infusion gourmand(e)** 8.50€

**Café et digestif gourmand** 11.00€  
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)

**Champagne gourmand** 11.00€  
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)

**Irish coffee** 10.00€  
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)