

Nos desserts

Coupe glacée

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

“Glaces des Alpes” Maître artisan glacier

Vanille, café, chocolat noir, menthe chocolat,
coco, rhum raisin, fraise, framboise, citron vert,

Caramel - au beurre demi-sel d'Isigny AOP

Barbapapa - légèrement parfumée à la noix de coco

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

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 4€ dans le menu Ispiens)