

NOS DESSERTS

NOS GLACES

1 BOULE: 3.00

2 BOULES: 5.00

3 BOULES: 7.00

GLACE DES ALPES "MAITRE ARTISAN GLACIER"

Vanille, Café, Chocolat noir, Menthe chocolat, Coco, Fraise, Citron vert, Rhubarbe, Réglisse, Pain d'épices d'Alsace, Baba au Rhum avec morceaux de baba macérés,

Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP,

Ananas basilic (60% de fruits),

Abricot romarin (59% de fruits),

Cerises griottes (65% de fruits),

Pêche de vigne (60% de fruits),

Poire Williams (54% de fruits),

Cassis noir de Bourgogne (54% de fruits),

Clémentine corse (60% de fruits),

Barbapapa parfumée noix de coco.

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

7.50

CHOCOLAT ou **CAFÉ** ou **CARAMEL LIÉGEOIS**

7.50

LA BOUNTY

GLACE DES ALPES BOUNTY AU LAIT DE COCO MARBRÉ DE SAUCE CHOCOLAT ET COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR SUISSE,

CHANTILLY, COCO RAPÉE

7.50

FRUITS MELBA 7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

TROPICALE Rhum blanc, glace aux fruits des tropiques 40% de fruits (ananas, mangue, passion, citron vert).

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA TABLE DE SOLANGE

8.00

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS à la framboise.

PRUNEAUX AU VIN DOUX ET CANNELLE

et son sorbet cerise-griotte.

7.00

FONDANT AU CHOCOLAT et sa crème anglaise.

TATIN aux pétales de roses.

CROQUANT CACAHUÈTES caramel beurre salé

et sa glace vanille.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT (2 choux maison)

glace vanille et chocolat chaud.

CAFÉ GOURMAND

7.50

MAXI PROFITEROLES AU CHOCOLAT (3 choux maison)

glace vanille et chocolat chaud.

THÉ / INFUSION GOURMAND(E)

8.50

IRISH COFFEE

10.00

(suppl. de 4€ dans le menu Ispiens)

CAFÉ ET DIGESTIF GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND

11.00

(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)