

NOS DESSERTS

GLACE DES ALPES "MAITRE ARTISAN GLACIER"

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

Vanille, Café Arabica, Chocolat Valrhona, Menthe chocolat,
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP,
Fraise, Citron vert,
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),
Fruits des tropiques (sorbet ananas, mangue, passion,
citron vert - 40% de fruits)
Réglisse

DAME BLANCHE

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50

CHOCOLAT ou CAFÉ ou CARMEL 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

POIRE BELLE-HÉLÈNE

7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

LA WILLIAMS Alcool de poire, sorbet poire.

ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAUX

8.00

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS aux raisins.

POMME AU FOUR en feuilletage, crémeux safrané.

CHEESECAKE À LA CRÈME DE MARRON, biscuit noisette.

BLANC MANGER COCO, coulis de mangue.

FONDANT AU CHOCOLAT, crème anglaise.

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)