

L'ISPIENS

NOS DESSERTS

NOS GLACES

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

Vanille intense de Madagascar

Café pur Arabica

Chocolat et ses morceaux

Menthe chocolat

Noix de coco

Caramel doux aux morceaux de caramel fondant

Fraise

Citron vert et ses zestes

Passion

Coeur d'Ananas

Rhum raisins macérés

Smarties.

DAME BLANCHE

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

LA BOUNTY

glace noix de coco, sauce chocolat chaud, chantilly, coco rapée.

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

DÉLICE DE FRUITS

passion, citron, ananas, fruits, chantilly

COCONUT

noix de coco, chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

HAWAÏ Rhum blanc, vanille, rhum raisin, noix de coco.

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAUX

8.00

CRÈME BRULÉE au safran de Sénouillac.

CRUMBLE POMMES/POIRES, VANILLÉ.

VERRINE MONT-BLANC DESTRUCTURÉE.

ENTREMETS CARAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES.

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)