

# 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

Mandarine

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, coulis de Yuzu.

#### 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.

-----

TARTE TATIN nappée de crème fraîche.

-----

DESSERT DU JOUR.

-----

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)