

# L'ISPIENS

## DESSERTS

---

Assiette de fromage. **7.50**

Crème brûlée au safran de Sénouillac. **7.50**

Panna Cotta aux fruits rouges. **7.50**

Fondant au chocolat. **7.50**

Café gourmand. **7.50**

Profiteroles au chocolat (2 choux maison)  
glace vanille et chocolat chaud. **7.50**

Soupe de fraises au sirop mentholé, glace vanille. **8.00**

Maxi profiteroles au chocolat (3 choux maison)  
glace vanille et chocolat chaud. **8.50**

Thé / Infusion gourmand(e). **8.50**

Irish ou Arma coffee. **10.00**

Café et digestif gourmand. **11.00**

Champagne gourmand. **11.00**

---

## 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 **7.50**  
glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

La bounty **7.50**  
glace noix de coco, sauce chocolat chaud, chantilly, coco rapée.

Chocolat ou Café ou Caramel liegeois **7.50**

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert. **8.50**

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert. **8.50**

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat. **8.50**