

# L'ISPIENS

## DESSERTS MAISON

---

Fromage de pays, confiture et fruits secs. **7.50**

Crème brûlée au Cointreau. **7.50**

Panna Cotta aux fruits rouges. **7.50**

Nougat glacé. **7.50**

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat blanc. **7.50**

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison, amandes torréfiées, chantilly.

2 choux : **7.50** --- 3 choux : **8.50**

Café gourmand. **7.50**

Thé/Infusion gourmande. **8.50**

Café et Digestif gourmand. **11.00**

Champagne gourmand. **11.00**

---

Irish ou Arma coffee. **10.00**

---

## 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, Passion, Coeur d'Ananas , Rhum raisins macérés,  
Smarties.

Dame blanche **7.50**

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Bounty **7.50**

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

Chocolat ou Café ou Caramel liegeois **7.50**

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

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

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