

L'ISPIENS

DESSERTS MAISON

Plateau de fromage **9.00**

Salade de fruits frais de saison maison. **7.50**

Crème brûlée au Grand-marnier. **7.50**

Mousse au chocolat noir, Spéculoos concassé. **7.50**

Tiramisu au Nutella et Spéculoos. **7.50**

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison, amandes torréfiées, chantilly.
2 choux : **7.50** --- 3 choux : **9.50**

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, Pistache, Caramel doux aux morceaux
de caramel fondant, Fraise, Cassis, Citron vert et ses zestes, Passion, Pêche de vigne,
Ananas, Rhum-raisins macérés, Smarties.

Dame blanche ou Dame verte **7.50**
glace vanille ou pistache, sauce chocolat chaud, chantilly

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

Chocolat ou Café ou Caramel liégeois **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**