

# Carte des desserts

<b>Ile flottante</b>	10.50€
<i>Blancs en neige, crème anglaise, tuile craquante à l'amande et coulis caramel</i>	
<b>Tarte aux pommes pizzaiolo</b>	10.60€
<i>Pommes, cannelle, sucre cassonade, Calvados, glace vanille</i>	
<b>Calzone nutella banane</b>	11.10€
<i>Nutella, amandes grillées, banane, chantilly</i>	
<b>Nems au chocolat</b>	11.50€
<i>Nems croustillants au chocolat noir, chantilly, truffes au chocolat noir, glace vanille et crème anglaise</i>	
<b>Maxi cookie aux 2 chocolats</b>	11.50€
<i>Cookie crousti-moelleux aux 2 chocolats servi tiède, praliné amande noisette, noisettes grillées, glace vanille et caramel beurre salé</i>	
<b>Salade de fruits frais</b>	11.50€
<i>Sélection de fruits coupés accompagnés d'un sorbet mandarine</i>	
<b>Café Gourmand</b>	12.00€
<i>Assiette de mignardises faites maison, financier au citron, chou paris-brest, brookie aux pépites de chocolat, frappuccino, macaron et tartelette aux fraises»</i>	
<b>Fraisier revisité</b>	12.50€
<i>Biscuit joyeux, gel fraise, ganache montée chocolat blanc, crumble, enrobage craquant à l'amande sorbet fraise et fraises fraîches</i>	
<b>Mi-cuit au chocolat</b>	12.50€
<i>Chocolat noir « Grand cru 70% » ganache montée chocolat blanc, glace du chef et crème anglaise</i>	
<b>Coconut Bomb</b>	12.50€
<i>Crèmeux passion, ganache montée noix de coco-chocolat blanc, insert ananas-mangue-passion chips coco, crumble et sorbet passion</i>	
<b>Tarte citron meringuée</b>	12.50€
<i>Pâte sablée, crèmeux citron, meringue à l'italienne, citrons confits, madeleine et sorbet menthe</i>	
<b>A Nucciolina</b>	12.50€
<i>Mousse au chocolat au lait, caramel, praliné crunchy, biscuit noisette, pâte sablée chocolat noir, ganache montée chocolat blanc, noisettes caramélisées et glace chocolat</i>	
<b>Gelato al Pistacchio e Amarena</b>	18.00€
<i>Glace maison à la pâte de pistache de Sicile, Cerises Amarena Fabbri et pistaches d'Iran</i>	
<b>Boule de glace</b>	3.10€
<i>Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco, caramel beurre salé, châtaigne, rhum raisin, fior di latte citron, fraise, framboise, passion, mangue, mandarine.</i>	

*Tous nos sorbets et glaces sont faits avec des fruits frais de saison, fabriqués par*

*Pierre Geronimi, Artisan Maître Glacier.*