

Carte des desserts

Ile flottante	10.90€
<i>Blancs en neige, crème anglaise, tuile craquante à l'amande et coulis caramel</i>	
Tarte aux pommes pizzaiolo	10.90€
<i>Pommes, cannelle, sucre cassonade, Calvados, glace vanille</i>	
Salade de fruits frais	11.50€
<i>Sélection de fruits coupés accompagnés d'un sorbet mandarine</i>	
Calzone nutella banane	11.90€
<i>Nutella, amandes grillées, banane, chantilly</i>	
Nems au chocolat	11.90€
<i>Nems croustillants au chocolat noir, chantilly, truffes au chocolat noir, glace vanille et crème anglaise</i>	
Maxi cookie aux 2 chocolats	11.90€
<i>Cookie crousti-moelleux aux 2 chocolats servi tiède, praliné amande noisette, noisettes grillées, glace vanille et caramel beurre salé</i>	
Café Gourmand	12.90€
<i>Assiette de mignardises faites maison, pavlova au citron, chou paris-brest, brookie aux pépites de chocolat, frappuccino, macaron et tartelette aux fraises</i>	
Mi-cuit au chocolat	12.90€
<i>Chocolat noir « Grand cru 70% » ganache montée chocolat blanc, glace vanille et crème anglaise</i>	
A Nucciolina	12.90€
<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>	
Boule de glace	3.30€
<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.*