

**La salade de suprêmes d'Oranges, zestes confits, glace cannelle**  
*Orange segments salad, candied orange zest, cinnamon ice cream*  
12 €

**Les Profiteroles au chocolat chaud, chantilly « maison »**  
*Chocolate Profiteroles, home made chantilly cream*  
12 €

**Déclinaison de Fruits rouges du moment**  
*Assortment of seasonal Red Berries*  
18 €

**Les Fraises**  
*Plain Strawberries*  
12 €

**Les Framboises**  
*Plain Raspberries*  
14 €

**Quand il y en a, les Fraises des bois**  
*When available, plain Wild Strawberries*  
22 €

**L'Ananas frais**  
*Fresh Pineapple*  
12 €

**Le Tiramisu du Chef Pâtissier**  
*Tiramisu*  
12 €

**La Crème Caramel parfumée à l'orange**  
*Caramel Custard flavoured with orange*  
12 €

**Brownie aux framboises fraîches et noix de pécan, sorbet framboise**  
*Chocolate Brownie with fresh raspberries and pecan nut, raspberry sorbet*  
12 €

**La salade de Mangue aux fruits rouges, sorbet mangue**  
*Diced Mango salad with Red Berries, mango sorbet*  
15 €

**Balade de fruits de saison**  
*Seasonal fruits plate*  
25 €

**La Tarte aux Fruits de saison**  
*Seasonal fruits Tart*  
13 €

**La Panacotta aux Fruits Rouges**  
*Red Berries Panacotta*  
12 €

**La Mousse de Citron à l'Italienne - 6 € - avec Limoncello ou Vodka 9 €**  
*Italian - style Lemon mousse - 6€ - with Limoncello or Vodka 9€*

**Prix nets - Taxes et service inclus**

## LES GLACES

Vanille - <i>Vanilla</i>	Chocolat - <i>Chocolate</i>
Café Espresso - <i>Expresso Coffee</i>	Yaourt - <i>Yogurt</i>
Crème Brulée - <i>Custard cream</i>	Pistache - <i>Pistachio</i>
Banane - <i>Banana</i>	Fraise - <i>Strawberry</i>
Cannelle - <i>Cinnamon</i>	Noix de Coco - <i>Coconut</i>
Nougat - <i>Almond nougat</i>	Praliné - <i>Praline</i>
Rhum raisins - <i>Rum and Grape</i>	Réglisse- <i>Liquorice</i>
Caramel beurre salé - <i>Salted butter Caramel</i>	

## LES SORBETS

Fruits de la Passion - <i>exotic fruits</i>	Citron - <i>Lemon</i>
Ananas - <i>Pineapple</i>	Mangue - <i>Mango</i>
Cerise - <i>Cherry</i>	Cassis - <i>Blackcurrant</i>
Framboise - <i>Raspberry</i>	Mandarine - <i>Tangerine</i>

La Boule : 3 €

## LE COIN CHAUD

L' Irish Coffee	12 €
Café, Décaféiné	3 €
Thè, Infusion	4 €
Café crème, Cappucino	4 €

## EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE DESSERT

Moscato d'Asti - "Cascina Galletto" - Mauro Perrone -15 cl.	10 €
Château Brondelle - Blanc - "Graves Supérieures" - 10cl.	10 €
Quinta Da Côte Tawny 10 ans - 10 cl.	16 €
Quinta Do Bom Retiro Tawny 20 ans - 10 cl.	24 €

Net prices - Taxes and service included