





NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES (L'ARTISAN GLACIER LA CONVERSION)

200	Colonel (sorbet citron, Vodka)	10,80
201	William (sorbet poire, Williamine)	10,80
204	Banana Split (banane, glace vanille et sauce chocolat)	10,80
205	Danemark (glace vanille, sauce chocolat)	10,80
208	Riviera (glace café, pistache et vanille)	10,80
215	Meringue Chantilly	8,80
216	Meringue glacée	9,60
223	Frappé 3dl	8,00
224	Café glacé	8,50
226	GLACES ARTISANALES: (portion 2 boules) Crème, beurre et lait 100%  Vanille, Café, Chocolat, Gingembre, Pistache, <i>Lie de Lavaux</i>  Stracciatella, Absinthe Neuchateloise 	8,00
226	SORBETS ARTISANAUX (portion 2 boules) Citron, Williams, Framboise, Mangue, Fraise, Abricots du Valais 	8,00

DESSERTS MAISON



218	Mousse au chocolat (70% cacao)	7,80
219	"Panna cotta" sur son coulis de fruits des bois	8,80
220	Tiramisu	8,50
221	Moelleux au chocolat, crème Anglaise, glace Vanille ou Mangue	9,50
222	Pizza aux pommes (Flambée à la liqueur d'orange ou avec glace vanille)	9,50
225	Banane cuite au feu de bois, flambée à l'orange	8,50
227	Crème Chantilly	2,00