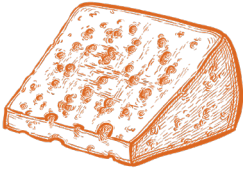


DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES

13,50

PLAISIRS SUCRÉS *vraiment maison !*



Crêpes suzette, glace vanille	11,00
Flambée à table	
Le Paris-Brest au praliné	10,00
Baba au rhum ambré, chantilly maison	10,50
Soupe de fraise et agrumes	9,50
Café gourmand	14,50
Mousse au chocolat noir et éclats de cacao	8,90
Tarte du jour	7,00
Flan parisien	10,50

GLACES

& SORBETS ARTISANAUX

Vanille, chocolat, café,
framboise, citron, fraise, pistache

1 BOULE 2,60

2 BOULES 5,10

3 BOULES 7,50



Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

VINS

Accords Mets + Desserts

Coupe de R de Ruinart 12,5cl.....	16,00
Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz 12,5cl.....	7,00
Coupe de Crémant d'Alsace Rosé Gustave Lorentz 12,5cl.....	7,80
Verre de Muscat 12,5cl.....	6,80
Verre de Gewurztraminer 12,5cl.....	7,20
Verre de Gros Marseng Clos de l'Orée de la Chénaie (vin moelleux) 12,5cl	6,20

COCKTAILS

Desserts



LOUISE

Purée de griotte, crème de framboise,
crémant d'Alsace

10,80

THE MULE

Tequila infusé à la cardamome,
bitter Angustura, citron, Ginger Beer

12,00

TIKITOASTÉ

Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau,
jus de citron, sirop maison de sésame
torréfié

13

EL MEXICANO

Tequila Don Julio, citron vert,
jus de pamplemousse, soda water

11

GREEN TOUCH

Gin Tanqueray, jus de citron,
sirop de basilic maison

10.80

HIBIFRESH

Gin Tanqueray,
infusion de Bissap maison
(hibiscus et menthe), tonic water

11.50

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.

La liste des allergènes est disponible sur demande.