





vraiment maison!

Crêpes suzette, glace vanille Flambées à table	11,00
Baba au rhum arrangé maison Tartare de fruits exotiques	12,50
Torche aux marrons	10,90
Chou façon tarte au citron meringuée	9,90
Finger façon Forêt-Noire	9,50
Café gourmand	. 9,80
Mousse chocolat, relevé à la fleur de sel	8,90
Tarte du jour	. 7,00

GLACES

& SORBETS ARTISANAUX

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, pistache, mangue, pamplemousse, sorbet cacao

1 BOULE 2,60 2 BOULES 5,10 3 BOULES 7,50

Supp. chantilly maison +1€



La liste des allergènes est disponible sur demande. Demandez conseil à votre serveur pour toute question.

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 12,5cl	6,20

COCKTAILS



EXPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One, liqueur de café,expresso

10,90

TIRAMISU MARTINI

Amaretto, Baileys, liqueur de café, expresso

PORNSTAR

Vodka Ketel One, purée de passion,citron vert, sirop de vanille, shot de crémant d'Alsace

12.90

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf 10.50

WHITE RUSSIAN

Vodka Ketel One, liqueur de café,crème fraîche

IRISH COFFEE

Whisky, sirop de sucre de canne, crème montée

9.50

N'hésitez pas à demander la carte complète des cocktails. Demandez conseil à votre serveur pour toute question.