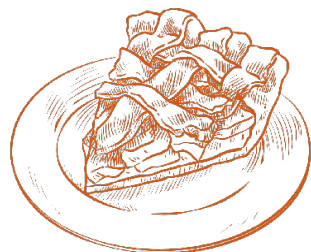


DESSERTS

PLAISIRS SUCRÉS

vraiment maison !



Crêpes suzette	11,00
Glace vanille, flambées à table	
Signature vanille	9,90
Mousse tout vanille bio de Madagascar	
Duo pistache	9,50
Agrumes & pistache dans un biscuit gourmand	
Chou citron meringué	10,50
Finger comme une Forêt-Noire	10,90
Café gourmand	9,80
Mousse chocolat noir 62 %	8,90
Relevée à la fleur de sel	
Tarte du jour	7,00

GLACES

& SORBETS ARTISANAUX

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise,
pistache, mangue, mandarine, yaourt

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

Desserts

EXPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One, liqueur de
café, expresso

11,50

TIRAMISU MARTINI

Amaretto, Baileys,
liqueur de café, expresso

11,90

PORNSTAR

Vodka Ketel One, purée de pas-
sion, citron vert, sirop de vanille,
shot de crémant d'Alsace

13,50

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron,
blanc d'œuf

10,50

WHITE RUSSIAN

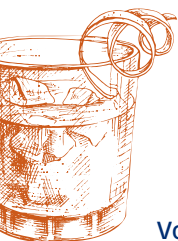
Vodka Ketel One, liqueur de
café, crème fraîche

11,50

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.