



CARTE DES DESSERTS

LES GLACES :

La boule **CHF 4.50**

Crème fouettée **CHF 1.50**

Sauce 'topping' **CHF 1.50**
(Chocolat / caramel / framboise)

Ice Cream Shake **CHF 8.50**
Deux boules de glace de votre choix
Mixées avec du lait

Sorbet arrosé **CHF 12.50**
Deux boules de sorbets de votre choix
Servies avec 2 cl de liqueur choisie

NOTRE CHOIX DE GLACES

Vanille de Madagascar
Caramel salé
Pistache de Sicile
Café espresso Guatemala
Lait de noix de coco
Absolu chocolat aux éclats de Guanaja
Praliné

NOTRE CHOIX DE SORBETS

Chocolat noir
Fraise Senga
Citron pressé
Framboise
Abricot
Fruit de la passion



CARTE DES DESSERTS

LES COUPES GLACÉES :

- La Dame Verte** **CHF 10.50**
Une boule de glace **pistache de Sicile**, une boule glace **praliné**, sauce pistache, crème fouettée
- Mon rêve au caramel à la fleur des Alpes** **CHF 10.50**
Une boule **caramel au beurre salé**, une boule **vanille gousses de Madagascar**
Sauce caramel au sel de Bex, pop-corn et crème fouettée
- La Valaisanne** **CHF 12.80**
Biscuit moelleux 'amandes & amaretto', une boule de **sorbet abricot**, une boule de glace **vanille gousses de Madagascar**, coulis d'abricot, amandes croustillantes et crème fouettée
- Notre Café glacé** **CHF 12.80**
Un espresso, une boule **café espresso Guatemala**, une boule **vanille gousses de Madagascar** et crème fouettée
- La Danoise** **CHF 12.80**
Trois boules **vanille gousses de Madagascar**, sauce chocolat tiède et crème fouettée
- Par Ailleurs** **CHF 12.80**
Dés de fruits jeunes, une boule de **glace à la noix de coco**, une boule de **sorbet au fruit de la passion**, coulis exotique, bâtonnets de meringue à la noix de coco et au citron vert
- Be-Choc'** **CHF 10.50**
Brownies, une boule de glace **Absolu chocolat aux éclats de Guanaja**, une boule de glace **café espresso Guatemala**, sauce chocolat et crème fouettée
- Le Petit matelot ou La petite sirène** **CHF 6.80**
Gaufre 'croissant', une boule de glace ou sorbet, des bonbons et crème fouettée



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

Espresso affogato CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

Baba printanier CHF 14.00

Au rhum et chantilly verveine

Rhubarbe confite CHF 14.00

Au poivre de Sichuan, sorbet fraise

Cocktail exotique CHF 14.00

Mousse mascarpone, citron vert, mangue & crumble

Café, espresso ou thé gourmand CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

VIN DE DESSERT :

Jurançon - Clos Benguères CHF 8.50

Cuvée **Bio**, France, 10 CL

Gros Manseng & Petit Manseng

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu 4 CL CHF 9.00

Miyako Bijin 7 % 2 CL CHF 5.00

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu

Saké aux prunes 'Umeshu' 4 CL CHF 9.00

Heiwa Shuzo 11 % 2 CL CHF 5.00

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an.

Limoncello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 30 % 2 CL CHF 5.00

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile

'My' Arancello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 17 % 2 CL CHF 5.00

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines