



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT



CARTE DES DESSERTS

LES GLACES

La boule	Fr. 4.50
Crème fouettée	Fr. 1.50
Sauce 'topping' (Chocolat, caramel, framboise)	Fr. 1.50
Ice Cream Shake Deux boules de glace de votre choix Mixées avec du lait	Fr. 8.50

NOTRE CHOIX DE GLACES

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

NOTRE CHOIX DE SORBETS

Chocolat noir
Fraise Senga
Citron pressé
Framboise

LES COUPES GLACÉES

Désir Fruité Une boule sorbet fraise Senga, une boule vanille gousses de Madagascar Salade de fruits frais, coulis de framboise, crème fouettée	Fr. 9.80
Mon rêve au caramel Une boule caramel salé, une boule vanille gousses de Madagascar Sauce caramel et crème fouettée	Fr. 9.80
Banana Dream Une boule vanille gousses de Madagascar, une boule Absolu chocolat aux éclats de Guanaja, une boule caramel salé, une banane Sauce chocolat chaude et crème fouettée	Fr. 11.80
Café glacé Un espresso 'Grand Cru', une boule café espresso Guatemala Une boule vanille gousses de Madagascar et crème fouettée	Fr. 10.50
Coupe Danemark Trois boules vanille gousses de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème fouettée	Fr. 11.80
Sorbet Gourmand Votre sélection de trois sorbets, servis avec un palet Breton à la fleur de sel	Fr. 11.80
Piña Colada Ananas pochée dans un léger sirop vanillé, deux boules noix de coco Coulis de rhum et de la crème fouettée	Fr. 10.50
Walt Disney : une coupe qui fait briller le regard des enfants Une boule vanille de Madagascar servies avec une salade de fruits frais, des Bonbons et crème fouettée	Fr. 6.50

DESSERTS DE SAISON

Assiette de fromages de la région	Fr. 14.00
De notre charriot desserts Notre pâtissier vous propose ses tartes et entremets maison	Fr. 9.00
Café, espresso ou thé gourmand Servi avec des mini-pâtisseries	Fr. 13.00
Vacherin glacé minute Glace ou sorbet au choix	Fr. 14.00
Moelleux au chocolat Grand Cru Servi chaud avec une boule de glace vanille 'Madagascar' <i>(15 minutes de cuisson)</i>	Fr. 14.00

VIN LIQUOREUX

Jurançon - Clos Benguères 2015 Fr. 8.50
Cuvée Bio, France, 10 CL
Gros Manseng & Petit Manseng

LIQUEUR

Limoncello de Lorenzo Inga Fr. 9.00
30 % 4 CL
*Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile dans un alcool doux
et agréable pour accompagner les fins de repas en famille ou entre amis*

BIÈRES PRESSION

Eichhof Braugold Lucerne Suisse/ Luzern Switzerland	3 dl	Fr. 6.-
<i>Une méthode de brassage sophistiquée confère à la Braugold son agréable amertume ainsi que son arôme bien équilibré.</i>	5 dl	Fr. 9.50
Ittinger Ambrée Thurgovie Suisse/ Thurgau Switzerland	3 dl	Fr. 7.-
<i>La bière premium suisse brassée avec le houblon suisse de la Chartreuse d'Ittingen selon la tradition monastique.</i>	4 dl	Fr. 9.-

EAUX FILTRÉES

Eau Safran plate	4.25 dl	Fr. 4.-
Eau Safran gazeuse	4.25 dl	Fr. 4.-

EAUX MINÉRALES

Henniez (verte, bleu)	5 dl	Fr. 5.80
Perrier	3.3 dl	Fr. 5.50
Evian	5 dl	Fr. 6.50
Sirops au choix	3 dl	Fr. 2.50

SODAS

Elmer Citro	30 cl	Fr. 5.50
	50 cl	Fr. 7.50
Sinalco Cola	30 cl	Fr. 5.50
	50 cl	Fr. 7.50
Rivella - rouge, bleu	30 cl	Fr. 5.50

NOS CAFÉS

Ristretto - Espresso - Café	Fr. 4.50
Cappuccino - Espresso Macchiato	Fr. 5.50
Latte Macchiato	Fr. 6.50
Caramel Macchiato	Fr. 6.50
Caffé latte	Fr. 6.50
Cappuccino al cacao	Fr. 6.50
Café glacé / iced cappuccino	Fr. 6.50

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Jardin Bleu	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-
Coquelicot Gourmand	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>Thés noirs de Chine et de Ceylan mêlés de pétales de rieurs de pivoine rose et de bleuet, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-

THÉS VERTS PARFUMÉS

Yunnan G.F.O.P.	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>Originaire de la mystérieuse province de Yunnan située au sud-ouest de la Chine, à la frontière du Laos, du Vietnam et de la Birmanie, il offre une maturité sans astringence et un parfum boisé et de terre humide, long en bouche.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-
Touareg Menthe	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>Un thé vert Gunpowder de Chine, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe «Nanah» composent ce mélange riche et accueillant. Pour le peuple Berbère, la cérémonie du thé est une manifestation d'hospitalité.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-

INFUSIONS

Tilleul	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>C'était dans une tasse d'infusion de Tilleul que la tante de Marcel Proust trempait « la fameuse Madeleine ». Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur affinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-
Verveine	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-
Camomille	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-
Rooibos Cederberg	La théière portion	5 dl	Fr. 6.-
<i>Originaire d'Afrique du Sud, le Rooibos est une plante qui ne contient pas du tout de théine. Son infusion donne une boisson très agréable, ronde et légèrement sucrée.</i>	La théière pour deux	9 dl	Fr. 10.-