



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT



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

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



CARTE DES DESSERTS

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

CHF 9.80

Mon rêve au caramel

Une boule caramel salé, une boule vanille gousses de Madagascar
Sauce caramel et crème fouettée

CHF 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

CHF 11.80

Café glacé

Un espresso 'Grand Cru', une boule café espresso Guatemala
Une boule vanille gousses de Madagascar et crème fouettée

CHF 10.50

Coupe Danemark

Trois boules vanille gousses de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème fouettée

CHF 11.80

Sorbet Gourmand

Votre sélection de trois sorbets, servis avec un palet Breton à la fleur de sel

CHF 11.80

Piña Colada

Ananas pochée dans un léger sirop vanillé, deux boules noix de coco
Coulis de rhum et de la crème fouettée

CHF 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

CHF 6.50



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

De notre charriot desserts CHF 12.00

Notre pâtissier vous propose
Ses tartes et entremets maison

Légèreté à la mascarpone CHF 14.00

Fraises fraîches et compote de rhubarbe
Granité à la liqueur Saint-Germain (Sureau)

Café, espresso ou thé gourmand CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

Meringue double crème CHF 14.00

Aux fruits rouges

Mousse chocolat CHF 14.00

Aux fèves de Tonka, crumble d'amandes caramélisées
Glace à l'huile d'olive de Carlo

Macaron framboise et pistache CHF 14.00

Glace verveine

VIN DE DESSERT :

Jurançon - Clos Benguères 2019 CHF 8.50

Cuvée Bio, France, 10 CL
Gros Manseng & Petit Manseng

DIGESTIF :

Limoncello de Lorenzo Inga CHF 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.