

Nos thés

Collection « Mariage Frères »

Earl Gray French Blue (Thé noir).....	8
Darjeeling Himalaya (Thé noir).....	8
Thé Vert Marco Polo (Thé vert).....	8

Les digestifs

Sambuca 4cl	14
Framboise Eau de vie 4cl	14
Armagnac VSOP 4cl	14
Calavados 4cl	14
Manzana 4cl	14

Hennessy VSOP 4cl	14
Baileys 4cl	14
Grappa 4cl	14
Poire Williams 4cl	14

Get 27 4cl	14
Get 31 4cl	14
Amaretto Disaronno 4cl	14
Limoncello 4cl	14





New york Cheesecake et son coulis
(fruits rouges , caramel au beurre salé ou fruits exotiques)
New York Cheesecake with coulis
(red fruits, salted butter caramel or exotic fruits)
12€

Mi-cuit au chocolat noir et sa crème glacée au cookie
Dark Chocolate Mi-Cuit with cookie ice cream
12€

Pavlova aux fraises, cœur de panna cotta au basilic,
chantilly vanille et son jus fraise basilic
Strawberry pavlova, basil panna cotta heart,
vanilla whipped cream and basil strawberry juice
12€



Tous nos desserts contiennent du lactose et du gluten

All our deserts contain lactose and gluten

Tartelette de riz au lait vanille, ananas rôti
et mousse citron vert
Vanilla rice pudding tartlet, roasted pineapple & lime
12€

Trompe l'oeil noix de coco
au cœur coulant mangue passion
Coconut illusion with mango-passion heart
12€

Café gourmand
Gourmet coffee
12€

Assiette de fruits
(pour 1 personne)
Fresh fruit platter
18€

Assiette de pastèque
Fresh watermelon plate
12€

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Service compris - TVA 10% - Service included - VAT 10%