

nos desserts

NOS COUPES DE GLACES

– LA DAME BLANCHE 8.50€

Deux boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly
Two scoops of vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream

– LA CAMEL 8.50€

Deux boules vanille, caramel beurre salé maison, chantilly
Two scoops of vanilla ice cream, homemade salted butter caramel, whipped cream

– LA MOKA 8.50€

Deux boules café, espresso chaud renversé, chantilly
Two scoops of coffee ice cream, spilt hot espresso, whipped cream

EXTRA Amaretto > + 1.50€

– LA BOCCA 8.50€

Deux boules citron-basilic, limoncello
Two lemon-basil balls, limoncello

GLACE ARTISANALE DES ALPES

LA BOULE / ONE SCOOP > 3.00€

+ CHANTILLY / + WHIPPED CREAM > 1.50€

+ CAMEL BEURRE SALÉ MAISON / + HOMEMADE SALTED BUTTER CAMEL > 1.50€

+ SAUCE CHOCOLAT MAISON / + HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE > 1.50€

PARFUMS

Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café, caramel

Ice Cream: Vanilla, chocolate, pistachio, coffee, caramel

Sorbet : Abricot, citron, framboise, fraise, fruit de la passion

Sorbet: apricot, lemon, raspberry, strawberry, passion fruit

NOS DESSERTS MAISON

– L'INCONTOURNABLE TIRAMISU 9.00€

Homemade tiramisù

EXTRA Nutella > + 1.00€

– LA PANNA COTTA MAISON 9.00€

À la vanille de madagascar, coulis de framboise maison – Homemade Madagascar vanilla panna cotta and raspberry coulis

– LA CALZONE AU NUTELLA 10.00€

**GLACES** DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

sur place ou à emporter