



## NOS GLACES

**CRÈMES GLACÉES** : vanille, café, chocolat, fraise, yaourt, caramel au beurre salé, rhum-raisin

**SORBETS** : framboise, passion, citron vert, cassis

### COUPES SIMPLES

1 boule... 4.00 € 2 boules... 5.50 € 3 boules... 7.00 €  
Supplément crème sucrée *ou* coulis..... 1,50 €

### COUPES GLACÉES 9.00 €

#### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

#### CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, crème sucrée

#### CARAMEL LIÉGEOIS

2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel, crème sucrée

#### PÊCHE MELBA

3 boules vanille, pêche en sirop, coulis de fruits rouges, crème sucrée

### SPÉCIALITÉS 9.50 €

#### TAGADA JONES

2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises tagada, coulis de fruits rouges, crème sucrée

#### BROWNIES CUP

1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, brownies, coulis de chocolat, crème sucrée

#### TUTTI FRUTTI

1 boule yaourt, 1 boule passion, 1 boule framboise, fruits frais (selon saison), coulis de fruits rouges, crème sucrée

### ALCOOLISÉES 10.00 €

#### COLONEL

3 boules citron vert, vodka

#### L'ITALIENNE

2 boules passion, 1 boule citron vert, Limoncello, crème sucrée

#### BREIZHLEYS

2 boules caramel, 1 boule vanille, crème de whisky, crème sucrée



### ASSIETTE DE FROMAGES

9.50 €



### NOS DESSERTS 8.00 €

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

#### TARTE AU CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

**NOS DESSERTS DU MOMENT** (nous consulter)

**CAFÉ GOURMAND** (supplément thé 1 €)



## BOISSONS CHAUDES

<b>Café ou déca</b> .....	<b>2.00 €</b>
<b>Café allongé ou déca allongé</b> .....	<b>2.00 €</b>
<b>Café crème ou déca crème</b> .....	<b>2.50 €</b>
<b>Double espresso</b> .....	<b>3.50 €</b>
<b>Chocolat Chaud</b> .....	<b>4.00 €</b>
<b>Grand crème</b> .....	<b>4.50 €</b>
<i>Double espresso et lait</i>	
<b>Cappuccino</b> .....	<b>4.50 €</b>
<i>Simple espresso et mousse de lait, saupoudré de cacao</i>	

<b>Café ou Chocolat viennois</b> .....	<b>6.00 €</b>
<i>Double espresso ou chocolat, crème sucrée</i>	
<b>Thé Dammann Frères</b> .....	<b>3.80 €</b>
• <b>Thés noirs</b> : fruits rouges, ceylan, earl grey	
• <b>Thés verts</b> : menthe, jasmin, gunpowder	
• <b>Infusions</b> : verveine, verveine menthe, rooibos vanille	
• <b>Maté BIO</b> : citron-gingembre	



## ALCOOLS & DIGESTIFS

### RHUM VIEUX 4 cl

<b>Diplomatico « Reserva »</b> <i>Équilibré, notes de chêne et de vanille</i> .....	<b>9.00 €</b>
<b>Eminente « 7 ans »</b> <i>Riche, structuré, vanille, poivre du Sichuan et pruneau</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Eminente « Gran Reserva »</b> <i>Élegant, complexe, abricot séché, fleur d'oranger</i> .....	<b>13.00 €</b>
<b>Neisson « Le rhum Vieux par Neisson »</b> <i>Doux et fin, vanillé et boisé</i> .....	<b>14.00 €</b>
<b>Depaz XO « Grande Réserve »</b> <i>Vif, gourmand, fruits exotiques</i> .....	<b>16.00 €</b>

### WHISKY 4 cl

<b>Ballantine's</b> .....	<b>6.90 €</b>
<b>Jack Daniel's « Gentleman Jack »</b> <i>Rond, gourmand, chêne, caramel et vanille</i> .....	<b>8.00 €</b>
<b>Galaad « Origine »</b> <i>Structuré et aromatique, boisé et gourmand</i> .....	<b>10.00 €</b>
<b>Yamazakura</b> <i>Profond et onctueux, poires et figes</i> .....	<b>10.00 €</b>
<b>Galaad « ex-fût de Rhum »</b> <i>Doux, noisettes grillées, caramel, tabac blond</i> .....	<b>12.00 €</b>
<b>Ardbeg « Uigeadail »</b> <i>Corsé, riche, tourbé, notes épicées et fumées profondes</i> .	<b>14.00 €</b>
<b>SirDavis « Rye »</b> <i>Gourmand et épicé, caramel, cannelle, seigle</i> .....	<b>16.00 €</b>

### ARMAGNAC 4 cl

<b>Laubade XO</b> <i>Rond, velouté et complexe, boisé et gourmand</i> .....	<b>15.00 €</b>
--------------------------------------------------------------------------------	----------------

### COGNAC 4 cl

<b>Hennessy Very Special</b> <i>Grillé, fruité et riche, vanillé et floral</i> .....	<b>9.00 €</b>
<b>Laurent Jouffe VSOP</b> <i>Doux et sucré, vanille, agrumes confits, raisins secs</i> ..	<b>12.00 €</b>
<b>GIN S 4 cl</b>	
<b>Beefeater</b> .....	<b>6.90 €</b>
<b>Malfy</b> <i>Doux et structuré, agrumes zestés sur fond de genièvre</i> ..	<b>9.00 €</b>
<b>Gin d'Azur</b> <i>Complexe et aromatique, provençal, romarin, lavande, thym</i> ..	<b>10.00 €</b>
<b>Sorgin « yellow gin »</b> <i>Rond, expressif, notes de litchi, d'orange amère et de réglisse</i> ..	<b>12.00 €</b>
<b>Supplément Soft</b> .....	<b>2.00 €</b>

### COGNAC 4 cl

<b>Hennessy Very Special</b> <i>Grillé, fruité et riche, vanillé et floral</i> .....	<b>9.00 €</b>
<b>Laurent Jouffe VSOP</b> <i>Doux et sucré, vanille, agrumes confits, raisins secs</i> ..	<b>12.00 €</b>

### DIGESTIFS

<b>Cognac aux amandes 4 cl</b> .....	<b>7.00 €</b>
<b>Génépi, Chartreuse 4 cl</b> .....	<b>7.00 €</b>
<b>Liqueur de poire « Vrignaud » 4 cl</b> .....	<b>7.00 €</b>
<b>Menthe Pastille, Baileys , Limoncello 5 cl</b> .....	<b>7.00 €</b>
<b>Mentha « Speakeasy » 5 cl</b> .....	<b>8.00 €</b>
<b>Irish Coffee 18 cl</b> .....	<b>9.00 €</b>

# CAFÉ & DIGEO