

NOS DESSERTS

AF



Tous nos Desserts sont faits « Maison »

<i>Crème brûlée à la cassonade</i>	8.50
Crème brûlée mit rohr zucker Crème brulee with brown sugar	
<i>Soufflé glacé la Vieille Prune de chez « Massenez »</i>	10.00
Eissoufflé mit alter Pflaume Brand (Haus Spezialität) Our famous homemade old plum spirit ice soufflé	
<i>Paris-Brest à la crème de pralin-noisette et noix de pécan</i>	12.00
Paris Brest mit Pralinen - Haselnüssen Crème und Pecan Nuss Paris Brest with cream of praline – hazelnuts and Pecan nut	
<i>Soupe de fraises infusées à la menthe fraîche, clafoutis aux Amandes et glace vanille bourbon</i>	11.00
Erdbeerensuppe mit frischer Minz Sirop, Mandelnküchlein, und Vanilleeis Strawberries soup wit mint, clafouti, Vanilla ice cream	
<i>Mi-Cuit au Chocolat Guanaja (20mn de préparation)</i>	12.00
Warme Schokoladen Kuchen (20 min Wartezeit) Warm Chocolate cake (20 min wait)	
<i>Tartelette meringuée au citron et à l'orange</i>	11.00
Zitronen-Orangenbaisertorte Lemon-orange meringue pie	
<i>Panaché de Glaces ou Sorbets« Maison »</i>	8.50
Hausgemachten Sorbets oder Eis Kugeln Homemade ice cream or sorbet	
<i>Supplément alcool</i>	3.00

*« Nous vous proposons également nos desserts dans les suggestions »
« La carte des allergènes est disponible sur simple demande »*

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris