

## *Nos Desserts Maison*

<b><i>Tiramisu aux abricots</i></b> Tiramisu mit Aprikosen Tiramisu with apricots	<b><i>Fr. 11.ô *</i></b>
<b><i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i></b> Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Warm chocolate cake with vanilla ice cream	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Panna cotta aux fruits rouges parfumé à la menthe</i></b> Pannacotta mit roten Früchten, mit Minze aromatisiert Panna cotta with red fruits, flavoured with mint	<b><i>Fr. 11.ô *</i></b>
<b><i>Croustillant chocolat-gianduja et son sorbet au citron</i></b> Knuspriger Gianduja-Schokoladenkuchen mit Zitronensorbet Crispy with gianduja-chocolate and sherbet of lemon	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Feuilleté aux fraises et son sorbet aux fraises des bois</i></b> Blätterteig mit Erdbeeren, dazu Walderdbeersorbet Puff pastry with strawberries and sherbet of wild strawberries	<b><i>Fr. 12.ô *</i></b>
<b><i>Dôme glacé à la framboise et ses framboises fraîches</i></b> Himbeereiskuppel mit frischen Himbeeren Semi frozen raspberry dome and fresh raspberries	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Tube aux fruits de saison et son macaron au chocolat</i></b> Röllchen saisonaler Früchte mit Schokoladenmakrone Tube of seasonal fruits with chocolate macaroon	<b><i>Fr. 11.ô *</i></b>
<b><i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i></b> Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar Crème brûlée with vanilla from Madagascar	<b><i>Fr. 10.ô</i></b>
<b><i>Tarte Tatin</i></b> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	<b><i>Fr. 7.ô</i></b> <b>+ <i>Fr. 2.ô</i></b>
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b> Kuchen oder Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	<b><i>Fr. 7.ô</i></b>

*\* servis aux heures de repas - während den Essenszeiten serviert ó served during meal time*