

# NOS DESSERTS

---

<b>Crème brûlée à la vanille</b> Gebrannte Crème mit Vanille Burned cream with vanilla	12.–
<b>Moelleux au chocolat, glace panna ou crème double</b> Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis oder Doppelrahm Chocolate cake just baked, cream icecream or double cream	14.–
<b>Cheesecake à la pistache, sablé breton, coulis de fruits rouges</b> Pistazien Käsekuchen, Sablé Breton, rote Beere Coulis Pistachio Cheesecake, sablé Breton, red fruits coulis	12.–
<b>Pina Colada revisitée</b> Pina Colada neue Art Pina Colada revisited	12.–
<b>Croustillant praliné Gianduja, truffé chocolat noir et blanc, crème anglaise au café</b> Gianduja Schokoladeknusper, getrüffeltes schwarz und weisse Schokolade, Vanille-Kaffee-Sauce Gianduja chocolate biscuit, black and white chocolate, vanilla-coffee sauce	12.–
<b>Tarte tatin</b> Tarte tatin   Tarte tatin	8.–
<b>Tarte tatin avec glace panna</b> Tarte Tatin mit Rahmeis Tarte tatin with cream ice cream	12.–
<b>Café gourmand</b> Kaffee mit Mini-Desserts Coffee with mini desserts	12.–
<b>Petit café gourmand</b>	6.50

# POUR LES AMATEURS

---

DE FROMAGE

<b>Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs</b> Grosser Käseteller Large variation of cheese	19.–
<b>Petite assiette de fromages (3 sortes)</b> Kleiner Käseteller Small variation of cheese	10.–