

# NOS DESSERTS

---

<b>Crème brûlée à la vanille</b> Gebrannte Crème mit Vanille Burned cream with vanilla	12.–
<b>Moelleux au chocolat, glace panna</b> Halbgebackener Schokoladenkuchen, Rahmeis Chocolate cake just baked, cream icecream	14.–
<b>Panna cotta crème double de Gruyère, coulis de fraises, fraises mara des bois de Gollion</b> Panna cotta von Doppelrahm von Greyerz, Erdbeercoulis, Erdbeeren Mara des Bois von Gollion Panna cotta with double cream from Gruyère, strawberry coulis, strawberries mara des bois from Gollion	14.–
<b>Pina Colada revisitée</b> Pina Colada neue Art Pina Colada revisited	14.–
<b>Assiette de fruits coupés</b> Teller mit geschnittenen Früchten Plate with cut fruits	14.–
<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.–