

Desserts fabriqués sur plac	e*
Chantilly et coulis « maisor	1 ))

Chanting et cours « maison »		
ASSIETTE DE FROMAGES	9,50€	
Cabécou, gorgonzola, mozzarella scamorza fumée accompagné de pain focaccia, roquelle el cerneaux noix		
PANNA COTTA VANILLÉE*	6,90€	
Crème italienne vanillée au coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé		
TARTE AU CITRON MERINGUÉE*	7,50 €	
CARPACCIO ANANAS*	6,90 €	
Accompagné d'un sorbel ananas		
MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT SANS GLUTEN	7,50 €	
Glace vanille el coulis au chocolal		
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,90 €	
Glace vanille, caramel beurre salé		
TIRAMISU*	6,90€	
Au café pur Arabica		
DOLCE CAFÉ	4,90 €	
Macaron chocolal, mini panna colla, chanlilly el un expresso		
CAFÉ GOURMAND	7,90 €	
Macaron Chocolal, mini baba au Rhum, larle latin, mini panna colla, chantilly et un expresso		
DIGESTIF GOURMAND	9,90 €	
Un café Gourmand et un digestif 2cl au choix		

## Pour le plaisir rajoutez une pointe de chantilly « maison » supplément 0,50 €

## Gelato

## Crèmes glacées, sorbets et coupes glacées

CRÈMES GLACÉES	2 boules
	4,90 €
Chocolat, café, vanille, rhum raisin, spéculoos, pistache, caramel, tiramisu, gianduja (pralin italien), menthe éclats de chocolat, amarena, coco	3 boules 6,90 €
DAME BLANCHE	8,90 €
3 boules vanille, coulis chocolat et chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,90 €
1 boule vanille, 2 boules chocolal, coulis chocolal et chantilly	
AFFOGATO	8,90 €
1 boule vanille, 2 boules café, un expresso renversé et chantilly	
GUSTO "	8,90 €
1 boule caramel, 1 boule spéculoos, 1 boule liramisu, chankilly, coulis de caramel et bri	sures de spéculoos
COLONEL	8,90€
2 boules cilron et vodka 2 cl	

LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE . . .