

Les Desserts Classiques

<i>La</i> Salade de Fruits de Saison	8.50 €
Obstsalat/Fresh Fruits Salad	
<i>Le</i> Vacherin Glacé aux Myrtilles sauvages et Soupçon de Kirsch	9.50 €
Vacherin-Eis mit Waldheidelbeeren und Kirschverdacht / Vacherin-ice with Wild Blueberries and Suspicion of Kirsch	
<i>Le</i> Café ou Thé gourmand	9.50 €
Kaffee « Gourmand »/Coffee with “petits fours”	

Les Desserts à Découvrir

<i>La</i> Fôret Noire de « Chez Julien », Sorbet Cerise	11.50 €
Der Schwarzwald von „Chez Julien“, Kirschsorbet / The Black Forest from “Chez Julien”, Cherry Sorbet	
<i>T</i> artelette légèrement acidulée : Verveine, Citron Vert et Ananas	11.50 €
Eisenkraut, Limette und Ananas / Vervain, Lime and Pineapple Pie	
<i>Le</i> Chocolat Noir Grand Cru, Caramel et Cacahuètes, Glace Rhum-Raisin	11.50 €
Grand Cru dunkle Schokolade, Karamell und Erdnüsse, Rum-Rosinen-Eiscreme / Grand Cru Dark Chocolate, Caramel and Peanuts, Rum-Raisin Ice Cream	
<i>C</i> omme une Pavlova, Confit de Framboises, Crème légère au Philadelphia®	
Meringue et Citron Vert, Sorbet Litchi	11.50 €
Wie eine mit Himbeeren kandierte Pavlova, leichte Philadelphia®-Creme Baiser und Limette, Litschi-Sorbet / Like a Raspberry Candied Pavlova, Light Philadelphia® Cream Meringue and Lime, Litchi Sorbet	

Les Desserts Glacés

<i>La</i> Dame Blanche	9.00 €
Vanille Eis mit Schokolade Sauce und Sahne/ Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
<i>Le</i> Café ou le Chocolat Liégeois	9.00 €
Kaffee oder Schokolade Liegeois/Coffee or Chocolate liegeois	
<i>La</i> Coupe de Sorbet à l'eau-de-vie de Gaby Massenez*	9.00 €
Eiskugeln (Sorbet) mit Branntwein/Sorbet with Alcohol	
<i>La</i> Coupe de Glace nature : Vanille, Café, Chocolat	7.50 €
Eiskugeln/Ice cream	
<i>La</i> Coupe de Sorbet nature : Citron, Passion, Framboise	7.50 €
Eiskugeln (Sorbet)/Sorbet	

*Spécialités Régionales