

Les Desserts Classiques

*L*a Salade de Fruits de Saison 8.50 €

Fresh Fruits Salad / Obstsalat

*L*e Vacherin Glacé Maracuja et Noix de Coco, Coulis Exotique et Meringue Croquante 10.50 €

Maracuja and Coconut Vacherin Ice Cream, with Exotic Coulis and Crunchy Meringue /
Eis-Vacherin mit Maracuja und Kokosnuss, exotischem Coulis und knuspriger Meringue

*L*e Café ou le Thé Gourmand     9.50 €

Coffee with “petits fours” / Kaffee “Gourmand”

Les Desserts à Découvrir

*C*omme une Tartelette aux Agrumes, Opaline et Sorbet Yuzu et Citron Vert 9.50 €

Like a Citrus Tartlet, with Opaline and Yuzu and Lime Sorbet /
Wie ein Zitrus-Törtchen mit Opaline und Yuzu- und Limetten-Sorbet

*V*ariation autour de la Châtaigne et de la Poire 10.50 €

Variations on Chestnuts and Pears / Variationen rund um die Kastanie und die Birne

*L*e Chocolat d'origine « Madagascar » en Textures 11.50 €

'Madagascar' Single-Origin Chocolate by Texture / Die Schokolade „Madagaskar“ von Texture

*L*e Trompe l'œil du Moment     11.50 €

The Trompe l'oeil of the Moment / Die Täuschung des Augenblicks

Les Desserts Glacés

La Dame Blanche   9.00 €

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream / Vanille Eis mit Schokolade Sauce und Sahne

Le Café ou le Chocolat Liégeois   9.00 €

Coffee or Chocolate Liégeois / Kaffee oder Schokolade Liégeois

*La Coupe de Sorbet à l'eau-de-vie de Gaby Massenez**    9.00 €

Sorbet with Alcohol / Eiskugeln (Sorbet) mit Branntwein

La Coupe de Glace nature : Vanille, Café, Chocolat   7.50 €

Ice cream / Eiskugeln

La Coupe de Sorbet nature : Citron, Passion, Framboise   7.50 €

Sorbet / Eiskugeln (Sorbet)

*Spécialités Régionales



Gluten



Crustacé



Oeuf



Poisson



Cacahuète



Soja



Lait



Noix



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfite



Mollusque



Lupins

Certains desserts peuvent être adaptés selon les allergènes !