

## Les Desserts Classiques

*La* Salade de Fruits de Saison 8.50 €

Obstsalat/Fresh Fruits Salad

*Le* vacherin à l'Abricot et à l'Amande de « Chez Julien » 9.50 €

Vacherin mit Aprikose und Mandel / Vacherin with Apricot and Almond

*Le* Café ou Thé gourmand 9.50 €

Kaffee « Gourmand »/Coffee with “petits fours”

*La* Traditionnelle Soupe de Fraise et son sablé Breton 9.50 €

Die traditionelle Erdbeersuppe und ihr bretonisches Shortbread /  
The Traditional Strawberry Soup and its Breton shortbread

## Les Desserts à Découvrir

*La* Pêche et la Verveine tout en fraîcheur 9.50 €

Fresh Peach and Verbena / Frischer Pfirsich und Eisenkraut

*Comment* ne pas craquer ? Passion, Chocolat et Cacahuètes ! 9.50 €

Wie nicht knacken? Hingabe, Schokolade und Erdnüsse!/  
How not to crack? Passion ! Chocolate ! and Peanuts!

*La* Cerise à la rencontre de la Pistache 9.50 €

Kirsche trifft auf Pistazien / Cherry meets Pistachio

## Les Desserts Glacés

*La* Dame Blanche 8.00 €

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

*Le* Café ou le Chocolat Liégeois 8.00 €

Kaffee oder Schokolade Liegeois/Coffee or Chocolate liegeois

*La* Coupe de Sorbet à l'eau-de-vie de Gaby Massenez\* 8.50 €

Eiskugeln (Sorbet) mit Branntwein/Sorbet with Alcohol

*La* Coupe de Glace nature : vanille, café, chocolat... 7.00 €

Eiskugeln/Ice cream

*La* Coupe de Sorbet nature : citron, passion, framboise 7.00 €

Eiskugeln (Sorbet)/Sorbet

\*Spécialités Régionales