



# Nos desserts

## ■ LA GLACE À LA CRÈME

- vanille
- chocolat
- café
- fraise
- pistache
- cannelle

la boule \_\_\_\_\_ Fr. 4.-  
avec crème Chantilly \_\_\_\_\_ supplément Fr. 1.50

## ■ LES SORBETS

- citron
- abricot
- poire

la boule \_\_\_\_\_ Fr. 4.-  
les sorbets arrosés (Vodka - Abricot - Williams) \_\_\_\_\_ Fr. 14.-  
sorbet fruits de la passion  au Rhum blanc \_\_\_\_\_ Fr. 15.-

## ■ LA GLACE ARTISANALE

- chocolat extra noir (style sorbet, sans produit laitier)
- sorbet fruits de la passion
- sorbet mangue
- gingembre
- fior di latte
- dulce de leche
- caramel au sel de Guérande
- chai (végane, sans sucre)

la boule \_\_\_\_\_ Fr. 5.-  
deux boules \_\_\_\_\_ Fr. 9.-

## ■ LES COUPES

Café glacé (ristretto, glace moka, Chantilly) \_\_\_\_\_ Fr. 12.-  
Danemark (glace vanille, chocolat chaud, Chantilly) \_\_\_\_\_ Fr. 14.-  
Sadolix (glace vanille, café et Grand-Marnier) \_\_\_\_\_ Fr. 15.-

## ■ LES PETITS FRUITS DU VALAIS (selon arrivage et saison)

fraises mara des bois, framboises de montagne, mûres, groseilles, cassis,...

nature \_\_\_\_\_ Fr. 9.50  
en chaud-froid \_\_\_\_\_ Fr. 13.-  
Romanoff \_\_\_\_\_ Fr. 14.-  
crème double de Gruyère \_\_\_\_\_ Fr. 15.-

## ■ LES DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat \_\_\_\_\_ Fr. 13.-  
Fondant à cœur au chocolat noir (moelleux), \_\_\_\_\_ Fr. 15.-  
sauce caramel vanillée, glace Hasta Fior di Latte  
Crème brûlée \_\_\_\_\_ Fr. 13.-  
Profiteroles au chocolat chaud \_\_\_\_\_ Fr. 15.-  
Pruneaux macérés à la Vieille Prune, glace cannelle \_\_\_\_\_ Fr. 15.-

## ■ LES FROMAGES

petite portion (100gr) \_\_\_\_\_ Fr. 16.-  
grande portion (200gr) \_\_\_\_\_ Fr. 26.-

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.



gimglach