

Les desserts

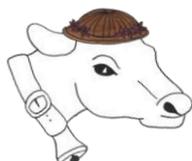
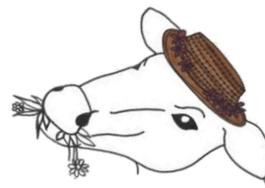
Tartelette au vin cuit ou noix caramel ou citron ou framboises ou myrtilles ou mûres	Fr.	6,50	
- avec boule de glace vanille	Fr.	10,00	
Tarte aux fruits (selon saison)	Fr.	6,50	
Crème brûlée	Fr.	9,00	
Meringues et crème double	Fr.	9,50	
Meringue avec glace baies des bois et vanille et crème double	Fr.	10,50	
La rocaille du Gros-Mont (glace vanille, meringue, framboises, coulis, crème)	Fr.	10,50	
Griottes à la liqueur de Kirsch, glace vanille	Fr.	10,50	
Petits fruits, crème double	Fr.	10,50	
1 boule de glace vanille, arrosée de crème liqueur Appenzeller	Fr.	6,50	
Coupe Anne (glace chocolat, sorbet framboise, framboises, coulis)	Fr.	11,50	
Sorbet avec alcool (abricot - citron - framboise - pomme - poire)	Fr.	11,50	
Café glacé, avec coulis	Fr.	11,50	
Coupe Danemark	Fr.	11,50	
Chocolat glacé	Fr.	11,50	
Petits fruits, meringues, glace, crème double	Fr.	14,50	
Coupe à deux	Fr.	23,00	
Assiette du pâtissier	mini Bullois, meringue au chocolat, 1 boule glace vanille, crème double	Fr.	15,50
Café gourmand	mini crème brûlée, truffe au vin cuit, chocolat avec crème, pain d'anis, tuile aux amandes	Fr.	12,50

Glaces

Sorbets

Glaces artisanales de la ferme Fabien Gobet à Chavannes-les-Forts

Café	Abricot
Caramel	Ananas
Chocolat	Citron
Jamaïque	Fraise
Noix	Framboise
Pistache	Fruit de la passion
Vanille	Poire
Vin cuit	Pomme
Yogourt baies des bois	



la boule	Fr.	4,00
supplément de crème double	Fr.	2,00