

## **DESSERTS :**



**TIRAMISU A MA FACON**  
(Avec fruits, spéculos)

**TARTE DU JOUR**

**CREME BRIOCHEE AUX FRUITS ROUGES ET GLACE VANILLE**

**CRUMBLE POMMES FRAMBOISES ET SORBET FRAMBOISES**

**PARFAIT AU CHOCOLAT ET MANGUE, MACARON**

**COUPE DU BORNAIN**  
(CREME DE CAMEL, SPECULOS, GLACE CAMEL BEURRE SALEE, CHANTILLY)

**VERRINE DES BORNES**  
(Crème anglaise, meringue, framboise, glace, chantilly)

**VACHERIN**

**PRIX 6 EUROS (dessert menus)**

\*\*\*\*\*

**CAFE GOURMAND**  
(Mini crème brûlée, tiramisu, mousse chocolat, crumble pommes framboises)

**COUPE COLONEL**  
(2 boules de glace citron, vodka)

**COUPE LIMONCELLO**  
(2 boules de glace au citron, limoncello)

**COUPE GENERAL**  
(2 boules de glace vanille, whisky)

**PRIX 10 EUROS (menu supplément 4 €)**

\*\*\*\*\*

**GLACES :**

**CHOCOLAT, CAFE, VANILLE, RHUM RAISIN, CAMEL BEURRE SALEE**

**SORBETS : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON** 1 BOULE 2.50 €  
**2 BOULES 4.00 €**  
**3 BOULES 5.00 €**

**FROMAGES :**

**PLATEAU DE FROMAGES** 8.00 €  
**FROMAGE BLANC FAISSELLE** 4.00 €