



DESSERT



ÎLE FLOTTANTE 13,90

Whipped egg whites, caramel & vanilla sauce

MILLES FEUILLES DE FRAMBOISE 13,90

Puff pastry with vanilla cream and raspberries

CRÈME BRÛLÉE 13,90

Crème Brûlée

PROFITÉROLES, GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT 13,90

Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

BAKED ALASKA (for 4 persons) 39,90

Flambé ice cream bomb with meringue

SORBET MAISON 3,90

Assorted seasonal sorbets (per scoop)

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DOPPELT	3,50 / 5,00	CAFÉ	4,50
NOISETTE / DOPPELT	3,90 / 5,50	CAFÉ AU LAIT	7,00
CAPPUCCINO	4,90	TEE (<i>Ceylon, Grün, Kamille, Früchte, frische Minze</i>)	9,00

VIN DOUX

5cl

CHÂTEAU DOISY-VÉRRINES	
SAUTERN GRAND CRU	10,00
CHÂTEAU RIEUSEC PREMIER CRU	20,00
BRAUNEWELL	
BEERENAUSLESE RIESLING	10,00
BANYULS RIMAGE	8,50

0,75 l

BOUCABEILLE "HORS D'AGE"	129,00
BAUMARD "Q. DE CHAUME" '67	444,00
CHÂTEAU YQUEM '03	899,00



PORT

5cl

TAYLOR'S TAWNY 10/20	10,00 / 20,00
GRAHAM'S TAWNY 20/40	14,00 / 28,00

CIDRE 0,2 l

CIDRE DE NORMANDIE	7,00
--------------------	------