

MENU DÉCOUVERTE

Entrées

Cappuccino de potimarron, espuma de châtaigne et chips de jambon sec
Aumônière de crevettes et petits légumes

Plats

Filet mignon de porc au cidre et gartin Dauphinois
Dos de lieu en croûte de noix, risotto et crème de cèpes

Desserts

Crumble pomme poire
Mousse au chocolat
Coupe de glace

entrée + plat + dessert 27 €
(possibilité de changement avec supplément)

MENU ENFANT

Le plat principal des grands mais en plus petit !
Avec de la glace en dessert 12€

Coupes de glaces

Dame blanche 7,00€
3 boules vanille, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Chocolat liégeois 7,00€
3 boules chocolat, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Café liégeois 7,00€
3 boules café, un expresso, chantilly maison

Fraise Melba 8,00€
2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison

Trou normand 3,00€

Coupe 1 boule 2,00€
Coupe 2 boules 4,00€
Coupe 3 boules 6,00€

*Parfum au choix : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, café, noix de coco,
pistache, fraise, double crème meringue, menthe-chocolat, vanille-brownie
Sorbets : framboise, mangue-passion, abricot, pomme, poire, melon*

M Ö V E N P I C K[®]

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Le lait et la crème des Alpes, le meilleur de la nature et tout le savoir-faire suisse
(hors sorbet pomme, poire et melon)

Prix net en euros – taxe et service compris – paiement directement en caisse

LACARTE

Entrées

Rillettes au deux saumons	9€
Foie gras au porto et chutney poire – pain d'épices	10€
Cappuccino de potimarron, espuma de châtaigne et chips de jambon sec	7€
Aumônière de crevettes et petits légumes	8€

Plats

Choucroute de la mer	21€
Pièce de bœuf française, poêlée de pleurottes et pomme de terre grenaille	18€
Filet mignon de porc au cidre et gartin Dauphinois	16€
Dos de lieu en croûte de noix, risotto et crème de cèpes	17€

Desserts

Key lime pie (tarte au citron vert - spécialité de Key West)	7€
Mousse au chocolat	6€
Assiette de fromages	7€
Crumble pomme poire	6€
Café gourmand	7€
Coupe de glace	