

• **Desserts. Desserts.**

- Crème brûlée à la cerise et pistache.
- *Cherry and pistachio crème brûlée.*
- 12.00

- Malva pudding d'Afrique du sud et sa glace au rooibos.
- *South African Malva pudding with rooibos ice cream.*
- 12.00

- Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé, glace à la vanille de Madagascar.
- *Chocolate and caramel in salted butter served with Madagascar vanilla ice cream.*
- 13.00

- Cheese cake aux fruits de saisons.
- *Cheese cake with seasonal fruits.*
- 12.00

- Café gourmand 3 desserts.
- *Gourmet coffee with 3 desserts.*
- 11.00

- Assiette de fromages de nos terroirs.
- *Local cheese platter.*
- 12.00

• Laiterie de Gryon

- Choix de glaces et sorbets artisanaux (boule) : 3.80
- *Selection of sorbets and ice-creams (scoop)*

• Glaces. **Ice creams**

• vanille / chocolat noir / double crème / caramel beurre salé / rooibos / noisette

• Sorbets. **Sorbets**

• mangue / citron / poire / abricot / cassis / fraise

• **Nos Coupes** : 12.00

• Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat et chantilly.

• Cookie : glace caramel, glace double crème, sauce caramel salé et éclats de cookies.

• Fruits rouges : glace vanille, sorbet fraise et coulis de fruits rouges.

• **Coupes classiques** : 10.50

• Colonel : sorbet citron, vodka.

• Williamine : sorbet poire, williamine.

• Abricotine : sorbet abricot, abricotine.

• Dijonnaise : sorbet cassis, crème de cassis.