

NOS DESSERTS

- TIRAMISU PISTACHE 10,00 €  
Tiramisu pistachio
- MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS 9,00 €  
Mousse three chocolates
- MI-CUIT AU CHOCOLAT 10,00 €  
chocolate lava cake
- CAFE ou THE GOURMAND 12,00 €  
Cofee o tea with a sélection of dessert
- CREME CATALANE 9,00 €
- PANNACOTTA SAUCE FRAMBOISE 10,00 €
- COUPE COLONEL 10,00 €
- IRISH COFFEE 10,00 €
- BABA AU RHUM 10,00 €  
Rum Bab
- PROFITEROLE DE XOCOLATA 10,00 €

GLACES / ICE CREAMS

- VANILLE
- CHOCOLAT / CHOCOLATE
- CAFE / COFFE
- TOURON / TURRON NOUGAT
- PISTACHE / PISTACHIO
- BARBE A PAPA
- COCO
- RHUM RAISIN / RUN CON AND RAISINS

COUPE DEUX BOULES 8€  
SUPPLEMENT CHANTILLY 2€

SORBETS

- FRAISE / STRAWBERRY
- CITRON / LEMON
- CITRON VERT / LIME
- POMME / APPLE

Découvrez en exclusivité nos sorbets aux saveurs intenses et offrez-vous une expérience givrée exceptionnelle !!!

«Très rigoureux sur la qualité de nos produits, ces créations sont réalisées avec des produits naturels sans conservateurs et 100% **végan**, par des pâtisseries passionnés de métier basés à coté de Cannes en France.

Ces fruits frais de saison sont vidés de leur chair, utilisée pour préparer des sorbets artisanaux. Ces sorbets prennent ensuite leur place à l'intérieur des fruits qui sont reconstitués, pour obtenir un somptueux dessert frais et fruité.»

NOS FRUITS FRAIS GIVRES



- ANANAS 15 €
- FIGUE 15 €
- ABRICOT 15 €
- FRAMBOISE EXOTIQUE 15 €
- FRUIT DE LA PASSION 15 €
- CITRON JAUNE 15 €
- CITRON VERT 15 €
- KIWI 15 €
- BANANE 15 €
- ORANGE 15 €
- ½ MANGUE 15 €
- ½ FEVE DE CACAO 30 €
- ½ NOIX DE COCO 30 €

