

DESSERTS

CREME BRULÉE 8 €
Fait maison, parfum suivant inspiration du chef

FONDANT AU CHOCOLAT 8 €
Fait maison, avec crème anglaise

TIRAMISU 8 €
Fait maison, café et pointe de vieux cognac

ILE FLOTTANTE 7 €
Fait maison, caramel et crème anglaise

TARTE TATIN 10 €
Fait maison, avec glace vanille

CARPACCIO D'ANANAS 6 €
Servi avec un sorbet citron vert

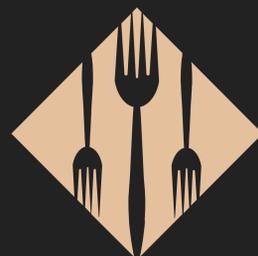
MILKSHAKE BANANA NUTELLA 8 €
Glace vanille, lait banane, nutella, chantilly

MILKSHAKE VANILLE & FRUIT ROUGES 7 €
Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 9 €
Bleu d'Auvergne, crottin de chèvre, Comté

TRIO DE CHAVIGNOL 7 €
Crottins marinés suivant inspiration du chef



BRASSERIE
L'ENTREPÔT



COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 7 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CHOCOLAT (ou café) LIEGOIS 7 €
Glace vanille & chocolat (ou café), coulis chocolat (ou café), chantilly

PECHE MELBA 7 €
Glace vanille, oreillons de pêche, coulis fruits rouges, chantilly

CARAMEL SPECULOS 7 €
Glace vanille & caramel, biscuits speculos, chantilly

BANANA SPLIT 8 €
Glace vanille & fraise & chocolat, banane, chantilly

COUPE CARAIBE 8 €
Glace vanille & rhum raisin, rhum arrangé, chantilly

COUPE COLONEL 7 €
Glace citron vert, vodka

COUPE COMPOSÉE
Vanille, chocolat, fraise, caramel, rhum raisin, café, citron vert, cassis, menthe chocolat
1 boule : 4€ / 2 boules : 6€ / 3 boules : 7€

CAFES GOURMANDS

LE CAFE GOURMAND 9 €
Crème brulée, fondant chocolat, brioche perdue, macaron, chantilly (Option thé gourmand +1,5€)

LE RHUM GOURMAND 9 €
Verre de rhum arrangé aux fruits exotiques, boule de glace rhum raisin, mini babas au rhum, macaron

CAFE DOUCEUR 6 €
Café avec 1 macaron et une boule de glace vanille (Option thé douceur +1,5€)