



DESSERTS

Tarte au citron déstructurée 8.00€

(Disstructured lemon pie)

Tiramisu au café 7.00€

(Coffee Tiramisu)

Crème brûlée à la vanille 8.00€

(Vanilla crème brulée)

Cœur coulant chocolat, Glace vanille pacane 9.00€

(Heading Chocolate Heart and its pecane vanilla scoop)

Café ou thé gourmand 9.00€

(Greedy coffee or tea)

Kréol coffee 10.00€

Le dessert du jour 7.00€

(Dessert of the day)

GLACES

Coupe Gourmande 9.00€

Glace caramel beurre salée, coco, coulis au café maison, amandes effilées, chantilly

Chocolat ou Café liégeois 8.00€

Glace chocolat ou café, Coulis de chocolat chaud, chantilly

Coupe Colonel 10.00€

Deux boules de glace citron vert, vodka (4cl)

Case Coco 8.00€

Glace chocolat, gingembre, poivre de Timut, chantilly

Dame blanche 8.00€

Glace vanille, Coulis chocolat chaud, chantilly

Coupe Madinina 8.00€

Glace manioc, prune de cythère, crumble et chantilly

Frisson des îles 10.00€

Deux boules rhum-raisin, Rhum vieux XO

Coupe de 3 boules **6.00€**

Coupe 2 boules **4.00€**

Coupe 1 boule **2.50€**

Parfums glaces: Chocolat, vanille, fraise, café, vanille pacane, rhum/raisin, manioc, cacahuète, gingembre

Parfums sorbets: Cerise péyi, citron vert, ananas, passion, mangue, goyave,

prune de cythère, coco Supplément Chantilly ou chocolat **2.00€**

En cas d'allergies ou d'intolérances, n'oubliez pas de nous le signaler/In case of allergies or intolerances, do not forget to report it to us