



# POUR TERMINER

**NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉ 8**  
“MILLÉSIME & AFFINAGE” À EYBENS  
VICE CHAMPION DE FRANCE 2021

**CRUMBLE AUX POMMES & CRÈME DE MARRON 9**

**FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 10**  
10 MINUTES DE CUISSON

**COOKIE DOUGHT AU NUTELLA 9,5**  
8 MINUTES DE CUISSON

**ROSE GLACÉE 9,5**  
GLACE VANILLE-CHOCOLAT BLANC  
CARAMEL & CHOUCHOU



**LE FAMEUX TIRAMISÙ 9,5**

**CAFÉ GOURMAND 10**  
UN CAFÉ & SES MIGNARDISES...

**THÉ GOURMAND 12**





# GLACES DES FRÈRES AMORE



VANILLE  
FRAISE  
CHOCOLAT  
PISTACHE  
MENTHE  
**CARAMEL BEURRE SALÉ**  
CITRON VERT  
CAFÉ  
CASSIS



BOULE DE GLACE x1	3
BOULE DE GLACE x2	6
BOULE DE GLACE x3	8
CHANTILLY	0,50
COULIS DE CHOCOLAT CHAUD	0,50
COULIS DE CARAMEL	0,50

