

Desserts

Desserts

Fromage de chèvre entier, huile d'olive Léoube <i>Goat cheese, Léoube olive oil</i>	9€
Tarte au fruit de saison <i>Seasonal fruit tart</i>	9€
Assiette de fruit de saison <i>Bio Végan</i> <i>Seasonal fruit plate</i>	11€
Café gourmand <i>Cafe gourmand</i>	13€
Sélection de sorbets et glaces Hugo & Victor, sans colorant, ni additif, 1/2/3 boules <i>Selection of sorbet and ice creams by Hugo & Victor, without food colorant, no additive 1/2/3 scoops</i>	4/7/9€
Supplément chantilly <i>Extra chantilly</i>	0,50€

Les sorbets signatures : Rosé de Léoube - Romarin du potager

Les sorbets : Fraise - Framboise - Citron - Cassis
Pamplemousse - Thé Matcha - Fromage Blanc

Les glaces : Vanille - Chocolat - Café - Caramel beurre salé - Pistache
Praliné noisette - Stracciatella - Spéculoos - Cappuccino

Signature sorbet : Rosé de Léoube - Market Garden Rosemary

*Sorbet : Strawberry - Raspberry - Lemon - Blackcurrant
Grape fruit - Matcha Tea - White cheese*

*Ice cream : Vanilla - Chocolate - Coffee - Salted Butter Caramel - Pistachio
Hazelnut Praline - Stracciatella - Speculoos - Cappuccino*

Bon appétit!

Enjoy your meal !

Bio Plat avec une dominante de produits biologiques, Dishes with a focus on organic ingredients

Végan Plat Vegan, Vegan dishes

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires,
nous pouvons adapter ce menu à vos besoins. Le détail des allergènes est disponible au bar.

*If you have any allergy or food restrictions please make us aware straight away and we will
make necessary arrangements to your needs. Allergens details are available at bar.*

Prix nets, taxes et service compris *Net prices, taxes and service included*