



CHOCOLATHÉ

Artisan D'instant Gourmands

.....

BAR À MOUSSES 9 €

Mousse chocolat Gianduja-Noisettes
Mousse chocolat au lait
Mousse chocolat Mysterio noir
Mousse chocolat Strong noir

.....

GÂTEAUX

(assortiment en fonction des jours)

Financier *(nature ou pistache)* 3.50 €
Tartelette 4.50 €
(chocolat, abricot-pistache ou pignons)
Madeleine *(nature ou citron)* 0.80 €
Cookie 2 €
Muffin choco-noisettes 3 €
Croissant aux pignons 2.20 €

.....

GAUFRES

Au sucre 2 €
Pâte à tartiner 3,50 €
Chocolat noir 3,50 €
Confiture *(citron Corse, fraise jus Yuzu, mandarine de Vescovato ou poire-vanille Bora Bora)* 3,50 €
Supplément boule de glace 2 €

.....

FONDUES

(choisissez l'origine de votre chocolat)

Guimauves OU fruits frais 12€ / personne
Guimauves ET fruits frais 16€ / personne

.....

.....

GLACES ARTISANALES

1 boule : 2.50 €
2 boules : 5 €
3 boules : 7 €

(café, calisson, caramel beurre salé, chocolat noir, macaron, praliné, vanille, citron, fruits rouges, mangue ou noix de coco)

Coupes de glace 6.50 €

DAME BLANCHE

(2 boules de glace vanille, coulis de chocolat noir, pépites de chocolat et chantilly)

CARAMEL

(2 boules de glaces caramel beurre salé, éclats de nougatine, croquant aux noisettes et chantilly)

CHOCO-ORANGE

(2 boules de glace chocolat noir, marinade d'orange au grand Marnier, morceaux d'écorces d'oranges confites et chantilly)

.....

