Fromages

Assiette de fromages affinés : 14 €

Munster flambé au Marc de Gewurztraminer : 15€

Desserts maison de saison

Omelette Norvégienne glace vanille et sorbet de saison flambée au Rhum : 12 €

Crêpes Suzette aux agrumes flambées au Grand Marnier : 12 €

Moelleux polynésien à la noix de coco et son sorbet coco turbinés minutes : 12 €

Desserts faits maison
Hausgemachte / Desserts / Homemade
Par notre cheffe pâtissière Déborah

Mousse au chocolat Cluizel, sorbet chocolat maison minute fruits frais 12 €
Cluizel Schokoladenmousse, Früchte und Sorbet
Cluizel chocolate mousse with fruit and sherbet

Feuilleté croquant de nougat glacé, sorbet minute fruits frais 12 €
Knuspriger Eisnougat, Fruchte und Sorbet
Crunchy Ice nougat with fruit and sherbet

Véritable crème brûlée à la vanille de Bourbon, caramélisée au sucre brun flambée au Marc de Gewurztraminer d'Alsace ou liqueur de Grand Marnier, sorbet aux fruits de saison 12 €
Crème brûlée mit Biurbon Vanille, karamelisiert mit braunem Zucker und flambiert mit Gewurztraminer
Bourbon Vanilla crème brûlée with brown sugar flambeed with Marc de Gewurztraminer

Moelleux au chocolat de Cluizel, sorbet à la menthe fraiche (15 mn d'attente) 12 €
Warmer Biskuit Cluizel Schokolade, Sorbet aus frischer Minze (15 mn Wartezeit)
Hot pie chocolate and mint sorbet homemade

Trio de sorbets de saison aux fruits frais, turbinés à la minute 12 €
Trio von Sorbets mit frischen Früchten
Trio of sherbets and fresh fruit

Sorbet citron arrosé à l'eau de vie de votre choix 13€
Zitronensorbet mit schnaps nach ihrer Wahl
Lemon sherbet in its rind with schnaps of your choice

Assiette de crème glacées artisanales, Vanille Bourbon, Chocolat (Cluizel) et Café 11 €
Eis, Vanille Bourbon, Schokolade Cluizel und Mokka expresso
Ice cream, Bourbon Vanilla, Cluizel Chocolate and coffee
A la boule 5 € Pro Eis Kugel: 5 € An ice cream scoop: 5 €

Café gourmand (Gourmet Kaffee) : 12 € (menu + 2€)

Café Liégeois : 11 €