



# Guinguet'



## NOS DESSERTS

<i>Verrine d'abricot rôti aux miel et thym</i> , crème mascarpone et brisure d'oréo	8 €
<i>Cheesecake citron et purée de framboise</i>	8€
<i>Crème brulé vanille</i>	8 €
<i>Fondant au chocolat</i> , purée de framboise	9 €
<i>Churros</i> , purée de framboise ou sauce de chocolat	7 €
<i>Café ou thé gourmand :</i>	8 €
Mini crème brulée vanille / mini fondant chocolat/ mini verrine d'abricot	

## NOS GLACES

2 boules : 5 €      3 boules : 6 €

### *Crèmes glacées :*

Chocolat, Vanille, Café, Menthe-chocolat, Caramel, Rhum raisin

### *Sorbets :*

Abricot, Banane, Citron, Framboise, Fraise

### *Supplément 1 €*

Purée de framboise / sauce chocolat / chantilly

## NOS COUPES

<i>Coupe glacée fruitée</i> , Sorbet banane, abricot, framboise, abricots rôti miel et thym, purée de framboise et chantilly	8€
<i>Café Liégeois</i> , 2 boules café, 1 boule vanille, espresso et crème chantilly	8€
<i>Chocolat Liégeois</i> , 2 boules chocolat, 1 boule vanille, Nutella et crème chantilly	
<i>Colonel Alcoolisée</i> , 2 boules citron, 3cl de vodka	9€
<i>Coupe Get 27 Alcoolisé</i> , 2 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Get 27	9€

## FROMAGES

<i>Demi St Marcellin</i>	6€
<i>Faisselle</i> Nature / crème / purée de framboise / miel	5€