



NOS DESSERTS

FABRIQUES MAISON

- Crème brûlée au macvin** 5,50 €
 Vanilla and macvin flavored custard topped with hard caramel
 Gebrannte Creme mit Likörwein aus dem Jura aromatisiert und Karamelkruste
- Croustillant d'ananas et pruneaux au caramel** 5,50 €
 Crispy pineapple and prunes creation
 Knusprige Ananas-Kreation mit Pflaumen und Karamel
- Assiette gourmande** 6,50 €
 A selection of our desserts
 Unsere Dessert-Auswahl
- Profiteroles au chocolat chaud** 6,50 €
 Vanilla ice cream filled choux pastry with hot chocolate sauce
 Kleine Windbeutel mit heisser Schokoladen-Sosse
- Fondant au chocolat et sa glace vanille** 7,00 €
 Chocolate cake with a runny chocolate heart and vanilla ice cream
 Kleiner heisser Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern, begleitet von Vanille-Eis

NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES

- Ananas givré artisanal** 5,60 €
 Frozen pineapple filled with sorbet
 Ananas-Sorbet in der Frucht serviert
- Colonel** 6,00 €
2 boules citron et vodka
 Lemon sorbet with Vodka
 Zitronen-Eis mit Wodka
- Coupe exotique** 6,20 €
Mangue, passion, coco, chantilly
 Our mango, coconut and passion fruit sorbet selection with whipped cream
 Unsere exotische Mischung aus Mango-, Passions- und Kokosnuss-Eis mit Schlagsahne
- La gourmande** 6,20 €
Caramel, chocolat, choconut's, chantilly
 Caramel, chocolate and choconut ice cream with whipped cream
 Karamel- und Schokoladen-Eis mit Schlagsahne
- La curieuse** 6,20 €
Melon, barbe à papa, spéculos, chantilly
 Melon, cotton candy and speculaas ice cream with whipped cream
 Melone, Zuckerwatte, Spekulatios und Schlagsahne
- La fruitée** 6,20 €
Rhum raisin, pêche de vigne, mirabelle, chantilly
 Rum raisin, peach and mirabelle ice cream with whipped cream
 Rum-Rosinen, Weinbergpfirsich, Mirabellen und Schlagsahne
- Coupe Taverne** 6,60 €
Cassis, fraise, framboise, coulis, chantilly
 Our blackcurrant, strawberry and raspberry sorbet selection with fruit sauce and whipped cream
 Unser Hausbecher mit Johannisbeer-, Erdbeer- und Himbeer-Eis sowie Fruchtsosse und Schlagsahne
- Dame blanche** 6,90 €
Vanille, chocolat chaud, chantilly
 Vanilla ice cream with whipped cream and hot chocolate sauce
 Vanille-Eis mit heisser Schokoladensosse und Schlagsahne
- Chocolas liégeois** 6,90 €
Chocolat, chocolat chaud, chantilly
 Chocolate ice cream with whipped cream and hot chocolate sauce
 Schokoladen-Eis mit heisser Schokoladensosse und Schlagsahne

NOTRE



CARTE

NOS GLACES ARTISANALES

Composez votre coupe selon vos envies

LA BOULE 1,80 € - SUPPLEMENT CHANTILLY 0,80 €

Choose your favorite flavors : Per scoop : 1,80 € - Whipped cream : 0,80 €

Wählen Sie einfach nach Ihrem Geschmack : Pro Kugel 1,80 € - Schlagsahne 0,80 €

Vanille : au beurre d'Echiré et aux oeufs

Vanilla ice cream

Vanille-Eis aus Echiré-Butter und Eiern

Chocolat : au cacao Valrhôna

Valrhona chocolate ice cream

Schokoladen-Eis aus Valrhona-Kakaobohnen

Barre choconut's : goût barre chocolatée

Choconut ice cream

Choconut-Aroma Eis

Pistache : pâte de pistache de Sicile et éclats

Sicilian pistachio ice cream

Pistazien-Eis aus sizilianischer Pistazien-Masse und Pistazien-Splittern

Spéculos : au spéculos Lotus

Speculaas ice cream

Spekulatios-Eis aus Keksen der belgischen Firma Lotus

Caramel beurre salé : au sel de Guérande

Salted butter caramel ice cream

Karamel-Eis aus mit Meersalz aromatisierter Butter

Café : 100% arabica

Coffee ice cream

Aus reinen Arabica-Kaffeebohnen

Citron : citron de Sicile 28% de fruits

Sicilian lemon sorbet

Zitronen-Eis mit einem Fruchtanteil von 28 Prozent sizilianischer Zitronen

Cassis : cassis noir de Bourgogne 49% de fruits

Burgundy blackcurrant sorbet

Schwarzes Burgunder Johannisbeer-Eis mit 49 Prozent Fruchtanteil

Fraise : fraise Sengana 60% de fruits

Sengana strawberry sorbet

Sengana-Erdbeer-Eis mit 60 Prozent Fruchtanteil

Barbe à papa : pour les petits gourmands

Cotton candy ice cream

Zuckerwatte-Eis für kleine Leckermäulchen

Mirabelle : mirabelle de Lorraine, 59% de fruits

Mirabelle sorbet

Melonen-Eis mit 49 Prozent Fruchtanteil

Melon : melon charentais, 49% de fruits

Melon sorbet

Melonen-Eis mit 49 Prozent Fruchtanteil

Mangue : mangue alphonso, 45% de fruits

Mango sorbet

Mango-Eis mit 45 Prozent Fruchtanteil

Coco : coco de l'océan indien, 58% de fruits

Coconut ice cream

Kokosnuss-Eis zu 58 Prozent aus Kokosnüssen aus dem Raum des Indischen Ozeans

Framboise : framboise 52% de fruits

Raspberry sorbet

Himbeer-Eis mit 52 Prozent Fruchtanteil

Rhum raisin : au rhum Saint-James

Rum raisin ice cream

Rum-Rosinen-Eis

Passion : fruits de la passion, 41% de fruits

Passion fruit sorbet

Passionsfrucht-Eis mit 41 Prozent Fruchtanteil

Pêche de vigne : des monts et coteaux lyonnais

Peach sorbet

Weinberg-Pfirsich-Eis mit Früchten aus Obstplantagen rund um Lyon