

NOS DESSERTS MAISON

◦ Gâteau à la banane, choco, chia avec copeaux de chocolat et sirop de caramel *v, ss, sg*..... 5,90€

◦ Gâteau au citron et coquelicot avec gelée de citron *sg, osl*6€

◦ Gâteau à la carotte et raisins secs avec crème de fromage et amandes grillées *ss, sg, osl*..... 6€

◦ Gâteau à la pomme et cannelle avec crème fraîche et noix *osl, osfs*..... 6€

◦ Tarte au citron *sg*..... 6€

◦ Mousse de chocolat et Orange avec gelée d'orange *sg, sfs, v*.....6€

◦ Gâteau au fromage et compote de fruits rouges *sg*.....6,50€

◦ "Tiramisu" *sfs, sg*.....6,50€

◦ Coupe de fruits de saison et fruits rouges *v, lf* 5€

◦ Bâtonnet sorbet multifruits *v, sg, sfs*.....4€

DOUCEURS DIVINES

◦ El David..... 9,50€

Pain banane avec crème de cacahuète, banane, sirop d'agave et paillettes de coco grillées *sg, v, sl*

◦ La Carmen..... 9,50€

Crêpe de patate douce épicée, confiture d'orange faite maison, oranges macérées, amandes majorquines et éclats de cacao *sg, sl*

◦ La Lola..... 10€

Crêpe de patate douce et cacao avec fromage crémeux, fruits rouges, sirop d'agave et pistaches *sg*

V: végan

OV: nous pouvons réaliser ce plat végan

SG: sans gluten

OSG: nous pouvons réaliser ce plat sans gluten

SS: sans sucre

SFS: sans fruits secs

SL: sans lactose

OSL: nous pouvons réaliser ce plat sans lactose

Toutes nos préparations peuvent contenir des traces

Nos délicieux desserts sont faits maison, et réalisés avec des farines bio locales

Tous nos plats peuvent contenir un des 14 allergènes. S'il vous plaît, consultez-nous!