

AT WINDOWS RESTAURANT

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (VG, DF, GF) <i>Seasonal fruit platter</i>	25
COOKIE GÉANT POUR DEUX PERSONNES, GLACE VANILLE <i>Giant skillet chip cookie with vanilla ice cream</i>	34
BISCUIT À LA PISTACHE ET RHUBARBE, COULIS FRAISE <i>Rhubarb and pistachio biscuit, strawberry coulis</i>	18
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE ET SORBET CERISE <i>White chocolate mousse, crumble and cherry sorbet</i>	18
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES <i>American cheesecake with red fruit coulis</i>	18
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL <i>Chocolate fondant, caramel ice cream</i>	18
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Thin apple tart, vanilla ice cream</i>	18
CAFÉ GOURMAND	18
SORBETS, (VG, DF, GF): Par parfum – Per scoop <i>Orange sanguine, framboise, cerise, citron, coco, ananas menthe poivrée Blood orange, raspberry, cherry, lemon, coconut, pineapple and pepper mint</i>	6
GLACES - ICE CREAM (GF) : Par parfum – Per scoop <i>Vanille, chocolat, caramel, noisette, pistache Vanilla, chocolate, caramel, hazelnut, pistachio</i>	6

Prix en CHF, TVA 8.1% et service inclus.

Nos desserts étant préparés à la minute, prévoyez un délai d'environ 15 minutes
All our desserts are made to order, please allow 15 minutes for preparation

(V) Végétarien | (VG) Végétalien | (DF) Sans produits laitiers | (GF) Sans gluten
(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free

Certains desserts peuvent être réalisés sans Gluten à la demande
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.
Some desserts can be prepared gluten-free on request
If you require information on the allergen content of our food, please ask a member of staff.