

AT WINDOWS RESTAURANT

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (VG, DF, GF) <i>Seasonal fruit platter</i>	25
COOKIE POUR DEUX PERSONNES, GLACE VANILLE <i>Skillet chip cookie with vanilla ice cream</i>	34
ENTREMETS MÛRE, INSERT VANILLE ET CHOCOLAT, SABLÉ BRETON <i>Blackberry cake, vanilla and chocolate insert, Breton shortbread</i>	18
FINGER CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE ET SORBET CERISE <i>White chocolate finger, 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, cerise, citron, coco, ananas menthe poivrée Blood orange, cherry, lemon, coconut, pineapple and peppermint</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.