

•Desserts maison•

Panna cotta au chocolat et au caramel, génoise au yaourt et au citron vert et glace aux cacahuètes **6,50€**

Tiramisù on the rocks à la crème glacée au café **7,00€**

New York cheesecake aux fruits rouges et sorbet à la mandarine **7,00€**

Coupe de maracuja, mousse à la noix de coco et génoise à la menthe cuite à la vapeur **7,00€**

Soupe froide de fruits rouges frais, glace au yaourt grec et crumble **6,50€**

Salade de fruits frais (melon vert d'Espagne et cantaloup, ananas et fraises) **5,00€**

Assortiment de sorbets et glaces **5,50€**

Textures de chocolat, confiture de lait à la noix de coco et glace aux noisettes **7,00€**

•Vins doux•

Malvoisie de Sitges **5,00€**

Lustau Pedro Ximenez **5,00€**

Porto Niepoort Tawny 10 ans **6,50€**

Par vino de Naranja (vin d'orange) **6,50€**

Sinols Moscatel **3,50€**
