



• Desserts maison •

| | |
|---|--------|
| <i>Tiramisù « on the rocks »</i> à la crème glacée au café | 8€ |
| Brioche pain perdu au chocolat chaud et glace noisette | 8€ |
| Panacota au chocolat Dulcey, mousse aux fruits de la passion et sorbet à la banane | 8€ |
| Gâteau à l'orange baignée de Cointreau, mousse de noix de coco et glace à la pistache | 8€ |
| Brownie au végétalien chocolat avec sorbet à la framboise | 8€ |
| La sélection de fromages de Casa Vilella | 12,50€ |
| Assortiment de fruits frais | 5€ |
| Assortiment de sorbets et glaces ¹ | 5,50€ |

• Vins doux •

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Malvasia dolça del Hospital de Sitges | 5€ |
| Malvasia Seca del Hospital de Sitges | 5€ |
| Lustau Pedro Ximenez | 5€ |
| Nieeport Tawny Porto 10 ans | 6,50€ |
| Par vino de Naranja | 6,50€ |
| MoscateLL Manuel Llopis i Bofill | 5€ |

• Digestifs et spiritueux •

| | |
|---|-----|
| Nikka from the barrel, Japonais Whiskey | 15€ |
| Tequila Patrón Añejo | 15€ |
| Santa Teresa 1976, Ron de Solera | 15€ |
| Larios 1866 Brandy de Jerez Solera GR | 15€ |
| Patrón, X.O. café | 10€ |
| Limoncello GB Olivier | 5€ |
| Grappa Nonnino | 5€ |

¹ avec Marc de Cava