



## Les gourmandises de tata Armelle

<b>Assortiment gourmand</b>		15.–
<b>Parfait à l'absinthe</b>		12.–
<b>Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille</b>		12.–
<b>Tarte tatin nature sur sablé breton</b>		11.–
avec glace vanille ou avec crème double		13.–
<b>le Pain perdu</b>		10.–
avec glace mangue maison		
<b>Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs</b>		15.–
affiné par la <i>Maison du Fromage Sterchi</i>		
<b>Sorbet</b> neuchâtelois, valaisan, colonel ou limoncello		14.–
<b>Glace</b> vanille ●, choco ●, café ● ou fraise ●	la boule	4.–
(supplément chantilly 2.–)		
<b>Sorbet</b> citron ●, abricot ● ou absinthe	la boule	4.–

### Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un point rouge (●).





## Les digestifs

	2 cl	4 cl
La Clandestine (absinthe) (53%)	6.50	
Röteli (22%)	5.50	
Pomme (37.5%)	6.-	
Gentiane du Pays (38%)	6.50	
Kirsch, Prune, Marc, Lie (38%-41%)	6.-	
Damassine (42%)	8.50	
Cognac (40%) VSOP	9.50	
Cognac (40%) XO	13.-	
Armagnac (42%)	9.50	
Framboise (37,5%)	6.80	
Coing (43%)	6.80	
Calvados (40%)	7.50	
Rhum brun ou blanc (40%)	8.-	
Rhum supérieur	11.-	
Prunelle de Bourgogne (35%)	6.90	
Cointreau (40%)	7.50	
Amaretto (28%)	6.90	
Baileys (17%)		8.50
Grappa (40%)	6.70	
Grappa di Barolo (40%)	8.50	
Williamine (43%), Bérudge (41%)	6.80	
Mirabelle (43%), Abricotine (38%)	6.90	
Vieux Marc (42%)	7.50	
J&B (40%)	6.50	9.50
Single malt (43%)	8.50	13.50
Jack Daniels (40%)	7.50	12.50
Drambuie (40%)	7.50	
Limoncello (32%)	6.50	
Fernet Branca (29%)	5.70	
Veille Prune	8.-	