

## *Le plaisir sucré*

*Notre Cheffe pâtissière Amélie LABESSE, passée par de belles maisons telles que les restaurants de Marc Meurin, le Westminster et Racines, vous propose cette parenthèse de bonheur à travers ses créations fait maison*

<b>Cookie Chocolat blanc</b>	<b>4€</b>
<i>Chocolat blanc 35% Ivoire de chez Valrhona Onctueux et vanillé</i>	
<b>Cookie Chocolat noir</b>	<b>4€</b>
<i>Chocolat noir 66% Caraïbes de chez Valrhona Epicé et légèrement boisé</i>	
<b>Cookie Chocolat au lait</b>	<b>4€</b>
<i>Chocolat au lait 40% Jivara de chez Valrhona Tonalité crémeuse, aux notes de vanille et de malt</i>	
<b>Crêpe nature</b>	<b>3€</b>
<b>Crêpe au sucre ou vergeoise</b>	<b>4€</b>
<b>Crêpe pâte à tartiner ou caramel maison</b>	<b>5€</b>
<b>Biscuit du voyageur</b> (selon l'inspiration de notre Cheffe)	<b>6€</b>
<b>Pâtisserie au choix</b>	<b>10€</b>

## *Caféterie*

*Café ? Thé ? Chocolat chaud ? Boisson fraîche ?  
Merci de consulter notre carte des boissons !*