



Les propositions du chef

Brownie au chocolat (sans gluten) et quenelle vanille 7,9

Nos brioches au chocolat (sans gluten) 8 + 4 (unité)
(idéales à partager)

Feuilleté allongé de ananas caramélisés et mascarpone 8,5

Pastry liquide

1/2 FLORALIS (0,50 l)

Coupe 4,5
Bouteille 20,9

D.O. Catalunya / muscats d' Alexandrie

Le moment le plus doux avec ce moscatel méditerranéen doré



88 Peñín

3/8 GRAMONA (37,5 cl)

Coupe 6,9
Bouteille 33,9

D.O. Penedés / Gewürztraminer (Eiswein)

Vin de glace issu de l' essence la plus noble du vignoble



93 Peñín

A- RÈGLEMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ÉTABLISSMENTE AVEC DES INFORMATIONS DISPONIBLE SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

ET LES INTOLÉRANCES. DEMANDEZ DES RENSEIGNEMENTS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP.

10% TVA incluse. Prix par personne ou portion.

* *Nos desserts* *

Crème glacée et sorbet italiens

3,9 (par boule)

Jus d' orange naturel

6

Valencien (avec de la glace à la vanille)

8,5

Oranges tranchées au Calvados

9

Tarte Sacher (chocolat noir et génoise)

6,5

Cheese cake (gâteau au fromage)
 avec confiture de framboises et myrtilles

7,5

Carrot cake (gâteau aux carottes)

7.5

Tarte au citron et meringuée

7,9

Café irlandais

9

Café écossais (avec glace à la vanille)
 (propre mélange)

11

Maison recommandée



Truffes au chocolat (idéales à partager)

6 (4 u.) + 2 (u.)

Crème 'catalan' brûlée traditionnel (sans gluten)

6,5

Gâteau Xàtiva
 au chocolat et confiture de fraises

7,5

Pot de Tiramisu de la maison

7,9

Eau de Valence
 (cava, jus d' orange, vodka, gin et cointreau)

8

Pain perdu orgeat,
 panko caramélisé et glace à la vanille

8,5

Nos options recommandées

10% TVA incluse. Prix par personne ou portion.

