

Nos Desserts

LE FROMAGE BLANC / 5.90€

Lisse ou campagne; accompagné de la Confiture d'Albert (fraise / framboise / coing / poire / orange / myrtille)

LE FONTAINEBLEAU / 6.90€

Accompagné de la Confiture d'Albert (fraise / framboise / coing / poire / orange / myrtille)

LES DESSERTS BIO À PARTAGER / 9.90€

Teurgoule, crème aux œufs nature ou à l'écorce d'orange

LE YAOURT BORDIER / 3.90€

Nature / Fraise de Plougastel / Cerise / Framboise / Orange Ananas / Myrtille / Mangue Passion Pitaya / Pêche du Languedoc

LE DESSERT ARTISANAL DE LA HULOTTE / 6.90€

Forêt noire / Mousse au chocolat / Tiramisu

Nos Boissons

JUS & NECTARS ALAIN MILLIAT 33CL / 5.90€

Abricot bergeron / Pêche de vigne / Fraise Sengana / Poire Williams / Raisin rose cabernet

EAU PÉTILLANTE CHATELDON / 7.90€

VERRE DE JUS DE POMME BIO / 4.90€

VERRE DE JUS DE POMME PÉTILLANT / 4.90€

COCKTAIL DU JOUR / 8€

A base de cidre de la Maison Dupont

Nos Cidres

Cidres de la Maison Dupont

verre / bouteille

CIDRE BOUCHÉ

Fruité, on croque la pomme

4.90€ / 13.90€

CIDRE TRIPLE

Sec, et plus d'amertume, pour les amateurs de bière

5.90€ / 16.90€

CIDRE RÉSERVE

Élégance et raffinement, complexe et très aromatique

6.90€ / 19.90€

CUVÉE COLETTE

Méthode traditionnelle appliquée au cidre, un champagne de pomme

24.90€

BLANC DE POMME

Cidre tranquille, comme un vin de pomme, avec un peu d'astringence

23.90€

