

NOS DESSERTS

LE PRALINÉ NOTRE SPÉCIALITÉ DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Le Bonus **4.20€**

Ce gâteau, né en 1933 pour l'arrivée de Tante Simone, porte tout simplement le nom de famille du Grand-père Albert! Au cœur de deux macarons moelleux se niche un praliné, le tout enrobé à la main d'un chocolat noir si fin qu'il croustille sous la langue.

L'option gagnante, le Café-Bonus **6.50€**

Un Bonus + 1 boule de glace vanille de Madagascar
+ 1 expresso Pur Arabica Commerce Equitable What Else?

Le Napolitain **4.20€**

Deux macarons aux amandes garnis d'une crème pralinée
décoré de copeaux de chocolat noir

À ma place, à ta place, à la Place **5.40€**

La noisette du Piémont, vedette de notre dernière spécialité de praliné, atteint la perfection avec sa petite pointe de sel. Promis!

Petite précision, pour le nom : ce gâteau a été imaginé pour l'inauguration de la Place Charles III en 2013, qui s'appelait Henri Mengin avant... mais que tout le monde appelle Place du marché depuis 1598 (notre préférence).

LE FRUIT ...

Les Tartes pour tous les goûts **4.70€**

- L'incontournable citron meringuée
- Tarte aux poires et myrtilles
- Tarte sablée beurre aux fraises
- Tarte aux abricots, amandes et tonka

Le Gâteau Bleu des Vosges **5.10€**

Biscuit aux amandes, compotée de fruits rouges, crème légère et mousse myrtilles. *Le fruit rouge cuit dans toute sa splendeur.*

LA VANILLE DE MADAGASCAR

L'indémoudable Mille-feuilles **3.70€**

Pâte feuilletée inversée et caramélisée, avec une crème à la vanille naturelle.