

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
<i>Creme brulee / Creme brulee</i>	
Crème caramel à la de vanille de Madagascar	6€
<i>Creme caramel / Creme caramel</i>	
Kougelhkopf glacé au Kirsch d'Alsace	9€
<i>Eisige Kougelhkopf mit elsässischen Kirsch / Kougelhkopf frozen in Kirsch d'Alsace</i>	
Sorbet 2 boules à la framboise ou citron arrosé	12.50€
<i>Sorbet Zitrone oder Himbeere mit Giesskanne / Lemon or raspberry sorbet sprinkled</i>	
Meringue glacée chantilly	8.80€
<i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with chantilly</i>	
Expresso Gourmand	11€
<i>Kaffee - Tee Gourmand / Coffee - Tea Gourmet</i>	
Café Alsacien à la Quetsche	10.50€
<i>Kaffee Elsässisch / Coffee Alsatian</i>	
Irish Coffee	10.50€
<i>Irish Coffee / Irish Coffee</i>	
Coupe de glace ou sorbet 3 boules maison	7€
<i>3 Kugeln Sorbet mit obstwasser / 3 balls sorbet cup</i>	
Poire Belle Hélène	9€
<i>Birne mit Vanilleeis und Sahne mit Heisser Schokolade / Pear with vanilla ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	
Dame Blanche	8€
<i>Vanilleeis und Sahne mit Heisser Schokolade / Vanilla ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	
Café ou Chocolat Liégeois	7.50€
<i>Eis-Cafe oder Eis-Schokolade / Chocolate or Coffe « Liégeois »</i>	
Savarin au Rhum Chantilly	9€
<i>Savarin mit Rhum / Savarin with Rhum</i>	
Tiramisù	8€
<i>Tiramisù / Tiramisù</i>	
Tarte de saison	7€
<i>Saisontorte / Seasonal fruit pie</i>	
Coupe de Fruits de saison nature	10€
<i>Frischer Früchteteller / Natural seasonal fruit bowl</i>	
Supplément chantilly	1.50€
Supplément boule de glace	3€

FROMAGES

Part de fromage	4€
<i>Stück Käse / Piece of cheese</i>	
Duo de fromages	7€
<i>Teller mit zwei Käsesorten / Plate of two cheeses</i>	
Assortiment de 5 fromages	14€
<i>Käse / Cheese</i>	



An Cerf d'Or

HÔTEL ^{★★★}SPA ■ RESTAURANT



CHEFS



D'ALSACE

Cuisiner, c'est un métier !

logis
HOTELS
RESTAURANTS

Prix net.