

# Desserts à la Carte

<b>Fromage de chèvre du coin</b> (Producteur Clauzel Joëlle à Boisset et Gaujac ou producteur Jean Salles à Lasalle) Et petite salade verte fraîcheur à l'huile d'olive	8.00
<b>Café gourmand</b> (café + trois petits desserts du moment)	8.50
<b>Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne,</b> Sorbet fruits de la passion	10.00
<b>Le sunday du Cabanon</b> Sauce chocolat, crème glacée confiture de lait fleur de sel et bulgare Chouchous croustillants, Popcorn et chantilly	10.00
<b>Carpaccio d'ananas victoria gratiné et flambé au rhum</b> et Crème glacée à la vanille extra	12.00
<b>Millefeuille croustillant aux framboises</b> Crème légère à la vanille	11.00
<b>Tiramisu du Cabanon</b>	10.00
<b>Dessert du moment du cabanon</b>	9.00
<b>Délice au chocolat du Cabanon</b>	10.00
<b>Panacotta au choix :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- caramel beurre salé</li><li>- chocolat noir</li><li>- fruits rouges</li><li>- nature</li></ul>	9.00

# Les Boissons Chaudes

Café	2.40
Double café	4.20
Grand crème	4.20
Décaféiné	2.30
Cappuccino	5.50
Chocolat chaud	4.00
Chocolat viennois	5.50
Irish coffee	10.00
Café glacé	5.00
Thé glacé à la menthe	5.00
Infusion verveine, tilleul ou menthe	3.50
Thé nature	3.50
Thé au lait ou citron	3.80



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nous n'acceptons pas les chèques

Service Compris

