

DESSERTS

• Salade de fruits frais - Fresh fruit salad	10,00 €
• Yaourt grec au miel et noix - Greek yoghurt with honey and walnuts	10,00 €
• L'Artiste «salade de fruits frais, glace vanille, coulis de framboise et chantilly»	12,00 €
• Pavlova aux fruits rouges - with red fruits	12,00 €
Brésilienne	10,00 €
• <i>Glace moka, caramel, noisettes pilées & chantilly - Moka ice cream, caramel, crushed hazelnuts & whipped cream</i>	
Café glacé - Iced coffee	10,00 €
• <i>Glace moka, espresso chaud & chantilly - Moka ice cream, hot espresso & whipped cream</i>	
• Crème brûlée	10,00 €
• Dame blanche <i>au chocolat belge & chantilly - Belgian chocolate & whipped cream</i>	10,00 €
Gaufre de Bruxelles - Belgian waffles	10,00 €
• <i>Crème fraîche, glace vanille ou sucre - vanilla ice cream, whipped cream or sugar</i>	
Moelleux aux chocolat	10,00 €
• <i>Crème anglaise & glace vanille - English custard & vanilla ice cream</i>	
• Mousse au chocolat belge - Belgian chocolate mousse	10,00 €
• Citron givré - Frosted lemon	10,00 €
• Orange givrée - Frosted orange	10,00 €
Profiteroles - Cream puffs	10,00 €
• <i>Glace vanille, chocolat chaud Callebaut & chantilly - Vanilla ice cream, warm Callebaut chocolate & whipped cream</i>	
Tarte fine aux pommes - Thin-crust apple pie	10,00 €
• <i>Accompagnée d'une boule de glace vanille, miel & noix - Vanilla ice cream, honey & walnut</i>	
• Tiramisu aux spéculoos	10,00 €
• Trio de sorbet : passion, citron (lemon), framboise (raspberry)	10,00 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

• Café - Coffee (italian brend)	3,50 €
• Espresso (Italian brend)	3,50 €
• Décafeine - Decaffeinated (Italian brend)	3,50 €
• Capuccino	4,00 €
• Chocolat chaud Belge Callebaut maison - Belgian hot chocolate	4,00 €
• Lait russe - White russian	3,80 €
• Thé & Infusions - Tea & Infusion - menthe fraîche - fresh mint	4,00 €