



LES DESSERTS

Crêpe mikado : glace vanille et chocolat noir belge chaud	12,00 €
<i>Crepe with vanilla ice cream and hot dark chocolate sauce</i>	
Crêpe Comédie française (flambées en salle) : beurre à l'orange, glace vanille et flambée à la mandarine napoleon	15,00 €
<i>Crepe with orange butter, vanilla ice cream and flambé with mandarine napoleon</i>	
Salade de fruits frais	10,00 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Yaourt grec au miel et noix	10,00 €
<i>Greek yoghurt with honey and walnuts</i>	
L'Artiste - Salade de fruits frais, glace vanille, coulis de framboise et chantilly	12,00 €
Pavlova aux fruits rouges	12,00 €
<i>with red fruits</i>	
Brésilienne - Glace moka, caramel, noisettes pilées & chantilly	10,00 €
<i>Moka ice cream, caramel, crushed hazelnuts & whipped cream</i>	
Café glacé - Glace moka, espresso chaud & chantilly	10,00 €
<i>Iced coffee - Moka ice cream, hot espresso & whipped cream</i>	
Crème brûlée	10,00 €
Dame blanche au chocolat belge & chantilly	10,00 €
<i>Belgian chocolate & whipped cream</i>	
Gaufre de Bruxelles - Crème fraîche, glace vanille ou sucre 	10,00 €
<i>Belgian waffles with vanilla ice cream, whipped cream or sugar</i>	
Moelleux aux chocolat - Crème anglaise & glace vanille	10,00 €
<i>English custard & vanilla ice cream</i>	
Mousse au chocolat belge 	10,00 €
<i>Belgian chocolate mousse</i>	
Profiteroles - Glace vanille, chocolat chaud Callebaut & chantilly	10,00 €
<i>Cream puffs - Vanilla ice cream, warm Callebaut chocolate & whipped cream</i>	
Tarte aux pommes - Accompagnée d'une boule de glace vanille, miel & noix ou flambée au Calvados + 3,5 euros	10,00 €
<i>Thin-crust apple pie - Vanilla ice cream, honey & walnut Tiramisu aux spéculoos</i>	
Trio de sorbet : passion, citron (lemon), framboise (raspberry)	10,00 €
Le Colonel – Glace sorbet citron & shoot de Vodka	15,00 €
Irish coffee / Italian coffee / French coffee	12,00 €