

→→ Desserts ←←

Sablé aux fraises, crème légère à la mascarpone	7,50 €
<i>Crusty pastry with fresh strawberries and mascarpone cream</i>	
Salade fraîcheur d'oranges et de pamplemousse au basilic (<i>sorbet citron / basilic</i>)	7,50 €
<i>Fresh orange and grapefruit salad with basil</i>	
Mousse au chocolat légère façon grand-mère	7,50 €
<i>Chocolate mousse manner grandmother</i>	
Tartelette Tatin maison, glace vanille	7,50 €
<i>Home made Tatin tart, vanilla icecream</i>	
Profiteroles maison (<i>choux, glacé vanille, sauce chocolat, chantilly</i>).....	7,50 €
<i>Home made chocolate profiteroles</i>	
Crème brûlée à la vanille	7,20 €
Mœlleux au chocolat à l'intérieur coulant	7,50 €
<i>Chocolate fudge with its flowing heart</i>	
Verrine de fraises glacée au yaourt, meringue, coulis framboise	7,50 €
<i>Frozen cup with fresh strawberries, yogurt icecream, meringue, raspberry coulis</i>	
Tarte tropézienne artisanale	7,50 €
<i>Traditionnal tropezienne tart</i>	
Fromage blanc, coulis de framboises	6,50 €
<i>Cottage cheese with raspberry coulis</i>	
Fromage de chèvre mariné aux herbes et à l'huile d'olive, confiture d'olives noires	7,20 €
<i>(Bergerie du Défens, Monsieur Vincent Hermier, chèvrier à Garéoult)</i>	
<i>Fresh traditionnal goat cheese marinated in olive oil with herbs, black olives jam (Bergerie du Défens, Vincent Hermier goatherd)</i>	

→→ Coupes de glaces ←←

Colonel Vodka et sorbet citron	7,50 €
Coupe Grand-mère <i>Glacé vanille, chocolat, marron, sauce chocolat, chantilly</i>	7,50 €
Coupe Vieux Gassin <i>Glacé vanille et fraise, coulis de framboises, fraises, chantilly</i>	7,50 €
1 boule	2,00 €
2 boules	4,00 €
3 boules	5,00 €

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, marron
 Sorbet : citron, fraise, framboise, cassis, poire

Dégustation

→→ **de notre café gourmand Maison 12,00 €** ←←

Gourmet coffee
 Café ou thé

avec mini crème brûlée, mi-cuit au chocolat, verrine glacée, profiteroles,
 pannacotta et biscuits gourmands