

De la Gelateria Fridas

Glace à la boule 4

Vanille	Pruneaux
Fraise	Orange sanguine
Chocolat	Citron
Stracciatella	Chocolat blanc
Raisins	

à la crème Chantilly 1.50

Le meilleur à la fin

Sorbets à l'eau-de-vie

Orange sanguine au Campari	10
Citron au vodka	10
Pruneaux à la Vieille Prune	10
Raisins à la grappa	10

Nous nous faisons plaisir!

Café glacé «Bären»	Portion	12
Le classique	½ Portion	9
Coupe Dänemark	Portion	12
Le deuxième classique	½ Portion	9
Coupe Bären	Portion	12
servie avec glace au chocolat blanc et des abricots tièdes	½ Portion	9
Moelleux au chocolat blanc	Portion	14
servie au sorbet d'orange sanguine Temps de préparation: env. 20 minutes		
Meringue à la crème	Portion	12
Qui pourrait dire no?	½ Portion	9
Meringue avec glace et à la crème	Portion	14
Top of Europe!	½ Portion	11
Stroudel aux pommes tiède	Portion	14
à la sauce vanille		
Duo de mousse au toberone maison	Portion	14
servi aux oranges Tant qu'il y a des réserves!		

Digestif

Prune ancienne de qualité supérieure	43vol% 2cl	10
Poire de landes de première qualité	40vol% 2cl	10
Magma mandarine	40vol% 2cl	10
Abricot fin	35vol% 2cl	10
Pommes cuites sous marque de distributeur	20vol% 2cl	10
Eau-de-vie d'abricot à l'ancienne	35vol% 2cl	14

Pour les enfants

La boîte à trésors 7
Glace vanille-chocolat

Tom et Jerry 7
Glace stracciatella

L'éléphant ou vache «Vacky » 7
Glace vanille

