

Chèvre cendré, comté 18 mois & pain Poujauran 15

D E S S E R T S

Crème caramel, fondante... 12

Millefeuille à la vanille & praliné 14

Mousse au chocolat, glace & tuile sarrasin 14

Tarte tatin de pomme & crème fraîche *ou* glace vanille 14

Charlotte aux poires & sauce chocolat 14

Paris-Brest façon Eclair 15

Moelleux à la banane, caramel & crème légère vanille 14

Fromage blanc 0%, vanille, coco, granola & fruits rouges 13

Le sundae à l'Italienne « Café de l'Alma » 13 / à partager... 30

Caramel ~ pop corn

ou

Chocolat ~ brownie

ou

Fruits rouges ~ amandes torréfiées

Glace & Sorbet minute maison 10

Framboise / Citron / Passion / Poire / Chocolat

Vanille Bourbon / Café / Caramel beurre salé / Pistache / Sarrasin

Coupe de champagne Roederer Collection 21

Coupe de champagne rosé Billecart-Salmon 30

Expresso Martini 16

Chef Pâtissier Miguel Ribeiro

BAR — RESTAURANT
5, AV RAPP, 75007 PARIS

