Chèvre cendré, comté 18 mois & pain Poujauran 15

DESSERTS

Crème caramel, fondante... 12

Tatin de pomme & crème fraiche ou glace vanille 14

Flan pâtissier à la vanille, praliné & noisettes 13

Tarte ganache chocolat, biscuit pécan & crème vanille 15

Petits choux à la vanille & sauce chocolat chaud 14

Clafoutis aux framboises & glace vanille 14

Brioche perdue, caramel & crème vanille (10 minutes) 13

Fromage blanc 0%, vanille, 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 artisanaux 10
PEDONE GELATI DAL 1969
Framboise / Citron / Passion / Vanille Bourbon / Café
Caramel beurre salé / Chocolat / Noisettes / Pistache de Bronte

---

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

MAISON BOUDON