

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง – KHAO NIAW MAMUANG GLUTEN FREE MANGUE DE THAÏLANDE ET RIZ AU LAIT DE COCO / THAI MANGO AND COCONUT MILK STICKY RICE		10.—
มะม่วงสุก – MAMUANG SOOK GLUTEN FREE MANGUE DE THAÏLANDE / THAI MANGO		8.—
กล้วยทอดกับไอศกรีมวานิลลา – GLUAY TOD & ICE CREAM VANILLA ROULEAUX DE BANANE CROUSTILLANTS AU MIEL ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE CRISPY BANANA ROLLS WITH HONEY AND VANILLA ICE CREAM		10.—
ไอศกรีมมะพร้าวทอดกับสับปะรดซอสคาราเมล – ICE CREAM MAPRAOW TOD & SABPAROD CARAMEL BEIGNET DE CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO SERVI AVEC ANANAS AU COULIS DE CARAMEL FRIED COCONUT ICE CREAM SERVED WITH PINEAPPLE AND CARAMEL SAUCE		10.—
วุ้นหางจระเข้กับเชอร์เบทมะม่วง – WAN HANG JORAKAE & SORBET MAMUANG GLUTEN FREE PULPE D'ALOE VERA AVEC SORBET MANGUE / ALOE VERA PULP WITH MANGO SORBET		9.—
ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม – LINCHEE NAI NAM CHEUM GLUTEN FREE LITCHIS AU SIROP / LYCHEES IN SYRUP	SANS LIQUEUR ARROSÉS DE LIQUEUR DE LITCHI	6.— 9.—
COUPE NEUCHÂTELOISE – CRÈME GLACÉE VANILLE AVEC RAISINS SECS MACÉRÉS DANS DU MARC GLUTEN FREE		9.—
COUPE MANGO – SORBET MANGUE ARROSÉ DE LIQUEUR DE MANGUE GLUTEN FREE		9.—
COUPE COLONEL – SORBET CITRON VERT ARROSÉ DE VODKA GLUTEN FREE		9.—
COUPE LIMONCELLO – SORBET CITRON VERT ARROSÉ DE LIMONCELLO GLUTEN FREE		9.—
COUPE FRAGOLINO – CRÈME GLACÉE FRAISE ARROSÉE DE FRAGOLINO GLUTEN FREE		9.—
COUPE MALIBU – SORBET ANANAS ARROSÉ DE MALIBU GLUTEN FREE		9.—
COUPE BAILEYS – CRÈME GLACÉE CAFÉ ARROSÉE DE BAILEYS, CRÈME CHANTILLY GLUTEN FREE		9.—
COUPE CAFÉ GLACÉ – CRÈME GLACÉE CAFÉ ARROSÉE DE CAFÉ NESPRESSO, CRÈME CHANTILLY GLUTEN FREE		8.—
CRÈMES GLACÉES GLUTEN FREE VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / NOIX DE COCO / CAFÉ THÉ VERT / SÉSAME NOIR	LA BOULE LA BOULE	3.50 4.—
SORBETS GLUTEN FREE CITRON VERT / MANGUE / ANANAS YUZU	LA BOULE LA BOULE	3.50 4.—
CRÈME CHANTILLY GLUTEN FREE		1.—
VIN LIQUOREUX POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT : GOURMANDINE (RIESLING-SYLVANER), CAVES DU PRIEURÉ	37.5 CL	35.—