



BONNE AUBERGE LES BUGNENETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

-Assiette de fromages de la région 12.--

Les desserts maison

Du chef :

-Demi-sphère - namelaka à la vanille, caramel au fruit de la passion, sablé aux amandes et fine coque de chocolat blanc	12.--
-Pastel de nata seul	5.--
-avec 1 boule de glace à choix ou crème de Pastel de nata	8.--
-avec 1 boule de glace à choix et crème de Pastel de nata	11.--
-Cornet à la crème	3.50
-Crumble aux fruits du moment	6.50
-Double crème, meringues fait maison	5.50
-Pavlova aux fruits du moment	9.--
-Baba au rhum arrangé maison	9.--
-Parfait glacé maison à la gentiane du Cerneux flambé à table à l'alcool de sapin maison	12.--
-Parfait glacé à l'absinthe	10.50

Glaces artisanales de Villeret

-Parfums :

vanille, fraise, chocolat, café, caramel salé,	1 boules	3.50
citron, abricot, pruneaux, pistache, framboise	2 boules	6.--
orange sanguine	3 boules	8.50
-Supplément crème		1.50
-Sorbet ou glace arrosé (3cl)	2 boules	11.50
Colonel, général, abricot/abricotine, pruneau/pruneau, vanille/baileys		
-Coupe Danemark, chocolat maison		12.--
-Coupe des Bugnes, 2 boules de glace à choix, caramel beurre salé maison		12.--
-Coupe café glacé		12.--

Toute notre équipe est à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies ou intolérances.
Nous vous souhaitons un très bon appétit et un chaleureux moment en notre compagnie.