

# Le fromage

## & Les douceurs d'Ilaria, notre pâtissière

### "Ä SCHNIFU CHÄS" (NOTRE PETITE ASSIETTE DE FROMAGE)

Pour terminer votre verre de vin... comme disait le grand-papa Ogi de **Kandersteg**...

12

### COING COING

Variation autour du coing, ganache chocolat blanc et tuile au miel

Variation rund um die Quitte, weisse Schokolade Ganache und Honig Tuile

Quince variation and white chocolate ganache and Honey tile

14

### MARRONS MAIS PAS QUE !

Crème de marrons, crumble cacao, chocolat fondant, crème à la vanille

Marronicreme, Kakao-Streusel, zartschmelzende Schokolade und Vanillecreme

Chestnut cream, cacao crumble, dark chocolate and vanilla cream

16

### CHOCOCARAMELISANT

Gâteau tiède au chocolat, caramel salé et glace vanille

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit gesalzenem Karamell und Vanille Glace

Warm chocolate cake with salted caramel and vanilla ice cream

15

### BOOM !!! UNE GRENADE SUR LA CRÈME

Panna cotta, grenade et crumble à l'orange

Panna cotta, Granatapfel und Orangen-Streusel

Panna cotta, pomegranate and orange crumble

13

### L'INCONTOURNABLE CASYMISÙ

Notre grand classique - Unser Klassiker - Our classic one

11

### L'AFFFFFFFFFOGATO DU CASY (ESPRESSO - GLACE VANILLE)

10

**LE PETIT VALAISAN** - sorbet abricot et Abricotine

9.50

**LE PETIT COLONEL** - sorbet citron et Vodka

9.50

## Nos glaces & sorbets

### LA BOULE

4.50

Glace : vanille, chocolat, café, noisette

Sorbet : citron, abricot, fraise, mangue

Supplément crème fouettée

1.50

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies.

Tous nos prix sont en CHF TVA incluse