



# *Carte des desserts*

Dessert-Karte

# Les douceurs de Jacot Chocolatier

*Le dessert « sans nom »* ..... 13.00

Ou quand l'agrume fait fondre le cacao !

Dessert „ohne Namen“ oder wenn Zitrusfrüchte den Kakao schmelzen lassen !

*Le dessert de L'or* ..... 12.00

Dôme de mousse chocolat fourré au caramel fleur de sel

Schokoladenschaum-Dom, gefüllt mit Karamell-Fleur de sel

*La coupe Criollo* ..... 13.00

Crème glacée noix de coco et vanille, chantilly, servi avec une saucière  
de chocolat Grand Cru Criollo Equateur 72% conché 72h

Rahmglace, Kokosnuss - Vanille, Schlagrahm, serviert mit flüssiger Schokolade „Grand Cru Criollo  
Equateur 72 %, 72 Std. conchiert.

*Le Café Délice* ..... 6.50

Café servi avec une gourmandise Jacot Chocolatier

Kaffee, serviert mit einer Süßigkeit von Jacot Chocolatier

*Cake Mojito* ..... 3.50

Mojito-Cake

*Gâteau des Grisons aux noix* ..... 4.00

Nusstorte nach Graubündner-Art

*Meringué citron* ..... 5.00

Zitronen-Meringue

*Tourte à l'absinthe* ..... 5.00

Absinth-Torte

# Les desserts de L'Auberge

*Frappé* ..... 6.50

Lait + parfum de glace aux choix  
Milch mit Glacen-Aroma nach Wahl

*Meringue Chantilly* ..... 8.50

Meringue mit Schlagrahm

*Meringue Glacée* ..... 11.50

Crème glacée vanille et fraise + crème Chantilly  
Rahmglace Vanille – Erdbeeren mit Schlagrahm

*Coffret Max Surprise* ..... 5.00

Glace vanille et chocolat  
Vanille- und Schokoladenglace

## Les coupes glacées

« Les crèmes glacées »

Café – Chocolat – Noix-de-coco  
Fraise – Pistache – Vanille

« Les sorbets »

Citron – Passion – Prune

*Boule de Glace* (parfum aux choix)..... 3.20

Chantilly, en supplément..... 1.50

Glace-Kugel (Aroma nach Wahl) 3.20 , Aufpreis für Schlagrahm 1.50

*Coupe Danemark* ..... 10.50

Crème glacée vanille, chocolat 54% Jacot Chocolatier, crème Chantilly  
Vanille-Glace mit Schokolade 54% Jacot Chocolatier, Schlagrahm

*Café glacé – Ice Coffee* ..... 10.50

Crème glacée café, espresso chaud, crème Chantilly  
Eiskaffee: Rahmglace Kaffee mit heissem Espresso und Schlagrahm

# Les coupes glacées alcoolisées

*Coupe Baileys* ..... 12.00

Crème glacée vanille et café, Baileys, crème Chantilly  
Rahmglace Vanille – Kaffee, Baileys, Schlagrahm

*Coupe Colonel* ..... 10.50

Sorbet citron, vodka  
Zitronen-Sorbet, Vodka

*Coupe Néraoui* ..... 12.00

Crème glacée chocolat et pistache légèrement arrosée à l'absinthe  
Rahmglace Schokolade – Pistache, dezent abgeschmeckt mit Absinth

*Coupe Passion* ..... 10.50

Sorbet passion, mousseux  
Sorbet Passionsfrucht mit Schaumwein

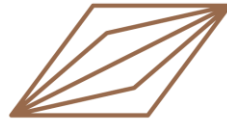
*Coupe Prune* ..... 10.50

Sorbet prune, prune  
Pflaumen-Sorbet mit „Pflümlì“

*Coupe Vieille Prune* ..... 11.50

Sorbet prune, Vieille prune  
Pflaumen-Sorbet mit gereiftem Pflaumen-Schnaps

# JACOT CHOCOLATIER



A deux cents mètres d'ici, découvrez

« **Jacot & sa chocolaterie** »  
Rue du Temple 23

Au cœur de **Noiraigue**, le nouvel espace de dégustation voué au chocolat sous toutes ses formes est ouvert à tous!

Besuchen Sie uns in unserem neu-eröffneten Degustations-Raum

« **Jacot & sa chocolaterie** »  
Rue du Temple 23

im Herzen von Noiraigue  
(nur 200 Meter von hier entfernt)!

Entdecken Sie die köstliche Welt der Schokolade, in all ihren Formen, Farben und Aromen.

**Vous trouverez aussi nos produits à Fleurier et à Neuchâtel :**

Unsere Produkte werden auch in Fleurier und in Neuenburg angeboten:

A la p'tite pâtisserie  
Grand'Rue 22  
2114 Fleurier

☎ 032 860 11 85

Boutique Jacot Chocolatier  
Rue du Trésor 2  
2000 Neuchâtel

☎ 032 721 20 17

[www.jacotchocolatier.ch](http://www.jacotchocolatier.ch)

*Nos prix s'entendent en CHF,  
TVA 8% et service inclus*

*Unsere Preise verstehen sich in CHF,  
inkl. MwSt 8 % und Service.*