



CARTE DES DESSERTS

33 Rue Pasteur 39100 Dole - Tél. 03 84 72 40 06
www.restaurant-lapetitevenise.com -  lapetitevenisedole

Suggestions de présentation - Photos non contractuelles - ADN Imprimeur Vermenton - 03 86 41 95 20 / Quetigny - 03 80 46 94 04 

NOS PARFUMS

Crèmes glacées & sorbets 100% artisanaux

Crèmes glacées

SPECULOOS DE BELGIQUE

CARAMEL BEURRE SALÉ
AVEC MORCEAUX

BISCUIT ROSE MAISON FOSSIER®

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

VANILLE BOURBON

COINTREAU®

BOURGEON DE SAPIN

CHOCOLAT BROWNIES

Sorbets plein fruit

PÊCHE DE VIGNE

FRAMBOISE
AVEC MORCEAUX DE FRAMBOISES

CITRON VERT
AVEC MORCEAUX DE CITRON

POMME CIDRÉE

MIRABELLE DE LORRAINE

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule : 2,50 €

2 boules : 4,50 €

3 boules : 6,00 €

Supplément chantilly maison ou coulis : 1€



NOS COMPOSITIONS GLACÉES

LA COLLÉGIALE

Mirabelle de Lorraine, Cointreau®, Chocolat brownies, chantilly maison, éclats d'amande grillée

6€80

LE CHAT PERCHÉ

Bourgeon de sapin, pomme cidrée, caramel beurre salé, coulis caramel, cerneaux de noix

LA COUPE DESTANNEURS

Biscuit rose maison Fossier®, vanille bourbon, framboise avec morceaux, chantilly maison, coulis de fruits rouges, éclat d'amande grillée

NOS COUPES ALCOOLISÉES

LA PETITE VENISE

Mirabelle de Lorraine, pomme cidrée, speculoos de Belgique, alcool de poire, biscuit speculoos

8€50

LA VOUIVRE

Cheesecake fruits rouges, pêche de vigne, citron vert avec morceaux, limoncello, pignons de pin

LA JARDIN DES CHEVANNES

Bourgeon de sapin, citron vert et morceaux, vanille bourbon, Jet 27®