



Cuisine traditionnelle éthiopienne, végétarienne et végane.

CARTE DES DESSERTS

Crème au lait d'amande à la cardamome avec coulis de fruits rouges (vegan) 8.-

Verrine de nectarines caramélisées au thym, fromage blanc au miel 9.-

Mousse à la mangue et fruit de la passion 7.-

Salade d'ananas à la menthe 7,50

Glaces & Sorbets 4.-

(Parfums: Vanille, chocolat, café, mangue, citron et fraise)

