

## POSTRES / DESSERTS

- “ Volcà “ de prunes amb Armagnac i gelat de vainilla ( 14 min.) 6,50
- Fina tarta de pasta de full amb poma i gelat de xocolata (12 min.) 6,50
- “ Coulant “ de xocolata amb xarrup de mandarina ( 14 min.) 6,50
- Raviolis cruixents de cremós de xocolata amb gelat de figues 5,50
- Pastís de formatge fresc 5,00
- El flam del Vaixell 5,00
- Lioneses ama gelat de biscuit glacé i xocolata calenta 6,50
- Crema catalana cremada amb tatin de pinya 5,50
- Biscuit de mató amb mel i gelat de te verd 6,50

- “ Volcán “ de ciruelas con Armagnac y helado de vainilla ( 14 min ) 6,50
- Fina tarta de hojaldre con manzana y helado de chocolate ( 12 min ) 6,50
- “ Coulant “ de chocolate con sorbete de mandarina ( 14 min ) 6,50
- Raviolis crujientes de cremoso de chocolate con helado de higos 5,50
- Pastel de queso fresco 5,00
- El flan del Vaixell 5,00
- Lionesas con helado de biscuit glacé y chocolate caliente 5,00
- Crema catalana quemada con tatin de piña 5,50
- Bizcocho de requesón con miel y helado de té verde 6,50

- Volcan de prunes à l'Armagnac avec sa glace à la vanille ( 14 min ) 6,50
- Fine tarte à la pâte feuilletée à la pomme et glace au chocolat ( 12 min ) 6,50
- Coulant au chocolat avec sorbet à la mandarine ( 14 min ) 6,50
- Raviolis croustillants au chocolat avec glace à la figue 5,50
- Gâteau au fromage frais 5,50
- “ Flan “ crème aux oeufs 5,00
- Lyonnais avec glace biscuit au chocolat chaud 6,50
- Crème catalane brûlée au tatin d'ananas 5,50
- Biscuit au fromage blanc avec miel et glace au thé vert 6,50