



CAFE DE PARIS  
MONTE-CARLO

## DESSERTS

- Selection of Fresh and Matured Cheeses** 17  
Dried fruits condiment  
*Assortimento di formaggi, frutti secchi*
- Chocolate Soufflé Tart** 16  
Vanilla and Hazelnut praline ice cream  
*Crostata soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia*
- «Mont-Blanc» meringue** 14  
Chestnut cream, blueberry confit and hazelnut slivers  
*Meringa «Mont-Blanc», crema di castagne, confit di mirtili e scaglie di nocciole*
- Rum Baba** 15  
Mascarpone whipped cream  
*Babà al rum, panna appena montata al mascarpone*
- Crêpes Suzette Café de Paris** 22  
Flamed at your table  
*Crêpe Suzette Café de Paris preparate flambé davanti a voi*
- Seasonal Ice Creams and Sorbets** 13  
dried fruit Cantucci  
*Gelati e sorbetti a scelta con cantucci*
- Fresh fruit salad** 13  
infused with lime and passion fruit

### TO SHARE - DA CONVIDERE

- Warm Apple Pie with cream** 22  
*Torta tiepida «Tatin» di mele e panna*
- “1868” Millefeuille Tradition with Grand Marnier** 28  
*Millefoglie tradizione “1868” al Grand Marnier*
- Giant Cookie with chocolate chips, hazelnut, salted caramel and vanilla ice cream** 19  
*Cookie gigante con pepite di cioccolato, nocciole e caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia*
- Profiterole** 22  
Hot chocolate sauce and almond  
*Profiterole, salsa al cioccolato caldo e mandorle*
- Rice pudding** 22  
Roasted pineapple and Speculoos  
*Dolce di riso con ananas arrosto e Speculoos*