

RÜYA

DESSERTS

Fırın Sütlaç 16

riz au lait traditionnel d'Anatolie, framboises, glace à la rose & lokum (D)
traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum (D)

Çikolata ve Türk Kahvesi 18

entremet au chocolat noir, blanc & au lait,
glace au café turque et caramel sale (D/N)
*dark chocolate & salted caramel kibbeh,
cardamom and Turkish coffee cream (D/N)*

Fındık Baklava 17

baklava noisette, sorbet au lait & caramel, poudre de cannelle (D/G/N)
hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder (D/G/N)

Künefe 22

pâtisserie aux cheveux d'ange, sirop à la fleur d'oranger & rose,
fromage au lait de vache Madjule fondu & glace à la pistache (D/G/N)
*baked Kadayif pastry, melted cow's cheese Madjule,
orange blossom & rose syrup, pistachio ice-cream (D/G/N)*
*20 minutes de préparation - takes 20 minutes to prepare

Meyve Tabağı 25

assiette de fruits frais de saison, sorbet à l'abricot & au citron vert
seasonal fresh fruit platter, apricot & lime sorbet

Crèmes glacées (1 boule) – Ice cream (1 scoop) 5

graines de sésame & halva au tahini - *tahini & sesame halva*
dattes - *dates*
café Turque - *Turkish coffee*
chocolat noir & bergamote - *dark chocolate & bergamot*

Sorbet 5

1 boule – 1 scoop
abricot & citron vert - *apricot & lime*
cerise & amande - *cherry & almond (N)*
fraise & basilic - *strawberry & basil*
mangue & fruit de la passion - *mango & passion fruit*

Şekerleme 7

délices turques citron, rose & pomme verte
Turkish delights lemon, rose & green apple

Petits-Fours 7

halva au sésame & chocolat noir - *sesame halva & dark chocolate*
pâte de fruit au coing & à la poire - *pear and quince fruit jelly*
biscuit turque aux amandes - *Turkish biscuit with almonds*

Prix nets, toutes taxes comprises – *Net prices, all taxes included*

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou d'allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements.*

G - gluten

D – produit laitier-dairy

N – Noix-nuts