

DESSERTS

Tarte tatin

Servie tiède comme on l'aime! Avec glace à la vanille
..... 10.

Assiette de «donuts» maison

Demi-douzaine de donuts fait maison /
sauce au chocolat onctueuse
..... 9.

Fraises mascarpone

Mascarpone crémeux avec fraises fraîches /
réduction de balsamique
..... 9.

Crème brûlée

Saveur de Bailey's
..... 10.

Mi-cuit au chocolat

Chaud fondant au chocolat servi avec glace à la vanille
10 minutes de préparation
..... 12.

Fruits de saison ...

Avec crème fraîche
..... 7.

Espresso glacé

Glace à la vanille / espresso court / chocolat
..... 5.

Milkshake au choix

Vanille / Chocolat / Café
..... 6.

Hummm! les fromages du Québec

Sélection de 3 fromages du Québec (80 gr) /
julienne de pommes vertes / noix mélangées
..... 14.

Cafés flambés et digestifs

Selon votre goût / Demandez à notre équipe

Porto

Graham's Tawny 10 ans
..... 11.

Graham's Tawny 20 ans
..... 14.

Cabral Tawny 30 ans
..... 23.

DESSERTS

Tarte tatin

Served warm with vanilla ice cream

..... 10.

Homemade doughnuts

Half dozen homemade doughnuts /
creamy chocolate sauce

..... 9.

Strawberry mascarpone

Creamy mascarpone with fresh strawberries /
balsamic reduction

..... 9.

Crème brûlée

Flavoured with Bailey's

..... 10.

Half-baked molten chocolate

Warm molten chocolate served with vanilla ice cream
10-minute preparation

..... 12.

Seasonal fruit ...

With fresh cream

..... 7.

Iced espresso ...

Vanilla ice cream / espresso / chocolate

..... 5.

Milshake of your choice ...

Vanilla / Chocolate / Coffee

..... 6.

Hummmm! Cheese from Quebec

Served with green apple julienne and mixed nuts

..... 14.

Flamming coffees and fine liqueur

According to your taste / Please ask our team

Porto

Graham's Tawny 10 years

..... 11.

Graham's Tawny 20 years

..... 14.

Cabral Tawny 30 years

..... 23.