

MENU

Delicious desserts

All our desserts are created and made by hand,
in house, by our pastry cook Geneviève.



Orange-strawberry rolled biscuit | 16.

Rolled biscuit garnished with orange marmalade, cream,
Grand Marnier strawberry confit, topped with marshmallow

Crunchy hazelnut | 16.

Hazelnut biscuit coated with dark chocolate icing,
topped with a praline mousse, melting praline insert

Almond delight | 16.

White chocolate ganache, almond praline and
salted caramel on almond biscuit

Vanilla crème brûlée | 12.

Fruits and cranberry biscotti

Exotic pleasure | 14.

Pineapple, coconut and pumpkin seeds cake bites,
garnished with date and chocolate- rum caramel,
coconut cream (*allergens*)

Fresh fruit platter | 12.



Local cheese platter (90 g) | 23.

Extra 10., substitute for the dessert



Café | 14.

Brazilian

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

Spanish

Brandy St-Rémy, Kahlua

Irish

Jameson, Irish Mist

Conclusion

Coffee | Black and herbal tea | 3.

Latte | 6.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Double Espresso | 6.

Americano | 5.



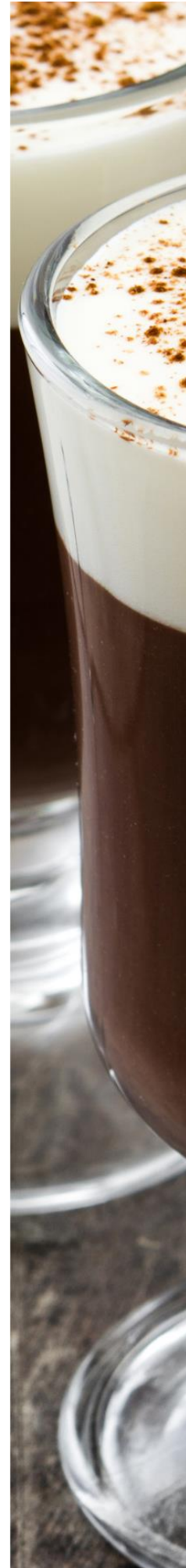
Grand Marnier

Cordon rouge | 8.

Unique marriage of exotic orange fragrance and cognacs from the finest production regions.

Louis-Alexandre | 14.

Blend of cognacs aged up to 15 years, contains up to 50% less sugar than other cuvées.





Porto Blanc

Cachucha Reserve 6. (V) | 52. (B)
Offley

Porto Vintage

Une seule vendange, issue d'une année de qualité incontestée.
Mis en bouteilles opaques entre la 2^e et la 3^e année d'âge.

Sandeman Vau, 2000 245. (M)
Croft, 1977 375. (B)

Porto LBV (Late Bottled Vintage)

Une seule vendange, produit dans une année de bonne qualité.
Plus léger qu'un Vintage, mis en bouteilles après maturation,
entre la 4^e et la 6^e année.

Taylor Fladgate, 2019 7. (V) | 60. (B)

Porto Tawny (Avec indication d'âge)

Assemblages de très bonne qualité, dont les caractéristiques
correspondent à des portos de références de 10 ans ou plus ...

Taylor Fladgate
10 ans 9. (V) | 105. (B)
20 ans 15. (V) | 190. (B)

Porto Tawny (Millésimé)

Une seule récolte, l'année figure sur l'étiquette.
Viellit en barriques, mise en bouteilles 7 ans plus tard.

Kopke Colheita, 1975 254. (B)

Porto Tawny (Édition limitée)

325^e anniversaire. Assemblage 10, 20, 30 et 40 ans.

Taylor Fladgate 95. (B)

Avec l'âge, le porto rouge a tendance à se dépouiller
jusqu'à en perdre totalement sa couleur, alors que
les très vieux portos blancs prennent une robe rougeâtre.

(V) Verre de 60 ml | (B) Bouteille de 750 ml | (M) Magnum
Sauf mention contraire