

# CARTE

## *Desserts délicieux*

Tous nos desserts sont imaginés et cuisinés ici même par notre pâtissière Geneviève.



### **Roulé orange et fraise | 16.**

Biscuit roulé, marmelade à l'orange, crème acidulée, confit de fraises au Grand Marnier, surmonté d'une guimauve

### **Noisetier croquant | 16.**

Biscuit aux noisettes enrobé d'un glaçage au chocolat noir, surmonté d'une mousse pralinée et d'un insert praliné fondant

### **Pointe aux amandes | 16.**

Ganache montée au chocolat blanc, praliné maison aux amandes, croustillant et caramel salé sur un biscuit aux amandes

### **Crème brûlée à la vanille | 12.**

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

### **Régal exotique | 16.**

Bouchées de gâteau à l'ananas, noix de coco et graines de citrouille, garnies d'un caramel aux dattes et au rhum aromatisé au chocolat, portions de crème à la noix de coco

*(Sans gluten, sans produits laitiers, sans noix)*

### **Panaché de fruits frais | 12.**



### **Fromages de nos producteurs (90 g) | 23.**

(Suppl. 10. en remplacement du dessert)



## Cafés digestifs | 14.

### Brésilien

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

### Espagnol

Brandy St-Rémy, Kahlua

### Irlandais

Jameson, Irish Mist

## Conclusion

Café | Thé | Infusion | 3.

Café au lait | 6.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Double espresso | 6.

Allongé | 5.



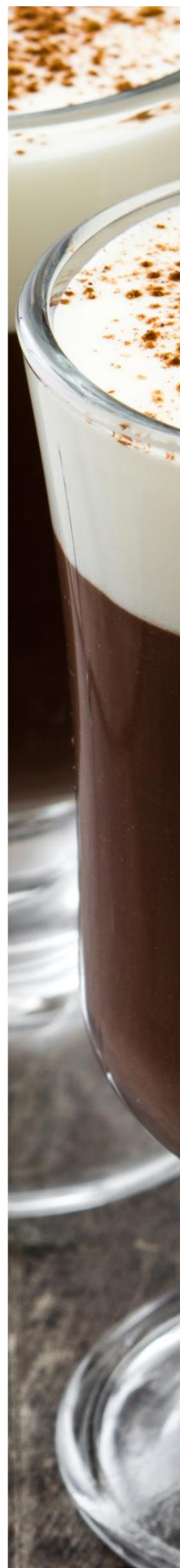
## Grand Marnier

### Cordon rouge | 8.

Mariage unique du parfum d'orange exotique et de cognacs des meilleures aires de productions.

### Louis-Alexandre | 14.

Assemblage de cognacs jusqu'à 15 ans d'âge, contient jusqu'à 50% moins de sucre que les autres 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<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> et la 6<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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