

## Un pur délice!

Notre pâtissière Geneviève a élaboré et réalisé ces savoureux desserts pour vous.  
En plus de vous en mettre plein la vue, vos papilles gustatives en redemanderont...



Crème brûlée à la vanille

## Fromages

Assiette des fromages de nos producteurs ..... **12,95**  
*Cheeses platter from local producers*

### Assiette des fromages en remplacement du dessert :

supplément de **7,00 \$** en table d'hôte et en forfait / *cheeses instead of dessert: \$ 7.00 extra on table d'hôte and packages*

## Desserts

Panachée de fruits de saison / *Seasonal fruit delight*..... **6,00**

Crème brûlée à la vanille fraîche / *French vanilla crème brûlée* ..... **7,00**

Tradition à la Newcastle<sup>md</sup> ..... **7,00**



Tarte moitié-moitié au sucre traditionnel et à l'érable et bière Newcastle<sup>md</sup>  
*October fest in a pie: Quebec traditional sugar pie filing and a maple & Newcastle<sup>md</sup> beer pie filing*

Douceur citronné sur sablé aux noix d'acajou accompagné d'un moelleux chocolat ..... **8,00**  
*Lemon delight on cashew shortbread, served with rich chocolate cake*

Piquant truffé au chocolat 70% et mini brochette de fruits ..... **9,00**  
*Biscuit sans farine au chocolat, caramel à la fleur de sel, mousse chocolat noir 58% et ganache chocolat 70%*  
*Flour free chocolate cookie, salt flower caramel, 58% dark chocolate mousse and 70% dark chocolate ganache, served with fresh fruit skewer*

Crémeux aux fraises accompagné d'un bonbon aux trois chocolats ..... **9,00**  
*Mousse aux fraises et au chocolat blanc avec amandes, accompagnée d'un bonbon aux trois chocolats sur bâtonnet*  
*Strawberry and white chocolate mousse with almonds, served with chocolate lollipop*

Assiette sucrée / *Chocolate experience* ..... **2,75**

**Alto el Sol 65% - Pérou, un voyage vers la perfection :** Ce chocolat est l'alliance équilibrée de fruit et de l'acidité pour un chocolat à l'intensité exceptionnelle. Il se caractérise par un goût persistant, inhabituellement fruité et légèrement acidulé.

**Oropuce Trinidad 65% - Venezuela, ce que la nature offre de meilleure :** Un début de bouche puissant en cacao laissant place à des notes aromatiques légèrement fleuries, fruitées et vineuses. Ce chocolat noir est rond et très persistant en bouche.

**Madirofolo 62% - Madagascar, la pierre précieuse de l'Île :** Ce chocolat possède un goût unique poivré, robuste, aux notes fruitées et légèrement acidulées. Ses arômes remarquables et persistants permettent d'apprécier toute sa délicatesse et son originalité.

*Samson*  
Chocolaterie artisanale

## *Cafés spécialisés*

---

Café / Coffee .....	1,97
Latté .....	3,29
Bol de café au lait .....	3,95
Cappuccino .....	3,29
Expresso / Espresso .....	2,41
Double expresso / Double espresso .....	3,08
Allongé / Americano .....	2,41

## *Boissons chaudes*

---

Thé, infusion / Black or herbal tea .....	1,97
---	------

## *Cafés alcoolisés*

---

Brésilien (Brandy, Tia Maria, Triple sec).....	7,85
Calypso (Kahlua, Rhum brun).....	7,68
Espagnol (Brandy, Tia Maria) .....	7,85
Godefroy (Crème de pommes Domaine Pinnacle) .....	8,35
Grand café (Grand Marnier) .....	8,35
Irlandais (Irish Whisky, Irish Mist) .....	8,65
Jamaïcain (Rhum brun, Malibu).....	7,68
Mexicain (Tequila, Tia Maria).....	7,85
Romano (Brandy, Tia Maria, Amaretto) .....	7,85
Wellington (Rhum brun, Tia Maria).....	7,85

---



*Après un repas copieux, offrez-vous notre bar Le Balzac.*

*Dans un décor propice à la détente et au plaisir,  
nous vous invitons à y terminer votre soirée en beauté.*

*Musique d'ambiance sélectionnée pour vous, table de billard et écran géant  
vous donnent rendez-vous pour un bon divertissement.*

*Bienvenue à tous!*