

*Notre pâtissière Geneviève a élaboré et réalisé  
ces savoureux desserts pour vous.*

*Un pur délice!*

### *Fromage*

**Fromages de nos producteurs | 17.**  
(En remplacement du dessert, supplément de 7. en table d'hôte et en forfait)

### *Dessert*

**Crème brûlée à l'érable | 9.**

**Trilogie de notre maître sucrée | 10.**

Crème cuite *Sao Tomé<sup>md</sup>*  
Mini moelleux choco-pistaches  
Barre croquante au praliné

**Création décadente | 10.**

Gâteau fondant au chocolat et noisettes  
surmonté d'une mousse au caramel et  
d'une mousse blanc satin enrobée d'un glaçage extra noir

**Tentation acidulée | 10.**

Biscuit citronné et streusel aux amandes  
surmontés d'une mousse à la vanille citronnée, enveloppés de chocolat blanc,  
smoothie aux fraises en garniture

**Entremet au nougat | 10.**

Mousse au nougat et coulis de fruits rouges  
sur biscuit aux éclats de noix et de nougat

**Assiette de fruits frais | 8.**

### *Expérience chocolatée*

**Assiette sucrée des Chocolats Samson | 5.**

**Tanzanie 80%**

Chocolat alliant harmonieusement l'acidité à l'amertume intense du cacao.  
Couverture noir Origine Tanzanie avec de belles notes florales.

**Haïti 64%**

Chocolat de couverture noir Haïti avec un goût unique grâce à sa longueur en bouche.  
Notes d'agrumes et de mangue fraîche avec une fine amertume.

**Guayaquil 64%**

Chocolat de couverture noir amer aux notes grillées et un goût puissant de cacao  
délicatement relevé par une pointe de café et de châtaigne.



## *Cafés de spécialité*

---

Café | 2.60  
Latté | 3.50  
Bol de café au lait | 4.50  
Cappuccino | 3.75  
Expresso | 3.00  
Double expresso | 3.50  
Allongé | 3.00

## *Cafés alcoolisés*

---

Brésilien | 8.95  
Brandy – Tia Maria – Triple sec

Calypso | 8.50  
Kahlua – Rhum brun

Espagnol | 8.95  
Brandy – Tia Maria

Godefroy | 8.50  
Crème de pommes Pinnacle

Grand café | 8.50  
Grand Marnier

Irlandais | 9.50  
Irish Whisky – Irish Mist

Jamaïcain | 8.50  
Rhum brun – Malibu

Mexicain | 8.95  
Tequila – Tia Maria

Romano | 8.95  
Brandy – Tia Maria – Amaretto

Wellington | 8.95  
Rhum brun – Tia Maria



## *Boissons chaudes*

---

Thé ou infusion | 2.60

*Thés de spécialité* | 4.00  
(3 minutes d'infusion)

---

Thé vert  
Sencha Nagashima (Japon)  
Liqueur pleine et douce.  
Notes d'herbes fraîches, noix grillées.  
Eau à 85°C.

Thé vert parfumé  
Perle du Dragon (Chine)  
Petites perles parfumées au jasmin.  
Eau à 85°C.

Thé wulong  
Jin Shuan (Taïwan)  
Arômes de fleurs (lys – pissenlit),  
de céréales fraîches et de noix.  
Eau à 95°C.

Thé noir  
Nilgiri Coonoor (Inde)  
Léger et aromatique.  
Finale souple avec des tannins fruités.  
Eau à 95°C.

Thé chaï  
Chaï Camellia biologique (Inde)  
Thé noir, cardamome, muscade,  
cannelle et gingembre biologique.  
Allongé de lait chaud.  
Eau à 95°C.

Thé rooibos  
Zeste Éclair (Afrique du Sud)  
Sans caféine.  
Éclats de pamplemousse, de citronnelle.  
Eau à 95°C.



## Grand Marnier



### Cuvée Cordon rouge | 7.

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

### Cuvée Louis-Alexandre | 11.

Assemblage de cognacs jusqu'à 15 ans d'âge, contient jusqu'à 50% moins de sucre que les autres cuvées.

### Cuvée du Centenaire | 15.

Assemblage de vieux cognacs jusqu'à 25 ans d'âge, principalement Fine Champagne, maturation d'un minimum de deux ans en foudres de chêne.

### Cuvée

#### Du Cent Cinquantenaire | 25.

Assemblage de vieux cognacs jusqu'à 50 ans d'âge, principalement Grande Champagne, maturation d'un minimum de trois ans en foudres de chêne.

### Le trio dégustation (3 x 15 ml) | 15.

Cordon Rouge  
Cuvée Louis-Alexandre  
Cuvée du Centenaire



## Porto

Porto Blanc | 7. (verre) | 50. (bouteille)  
Offley, Cachucha

### 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.

### Quinta

do Castelinho, 2000 | 60. (375 ml)

### Offley

Boa Vista, 1997 | 82. (375 ml)

### Sandeman

Vau, 2000 | 245. (magnum)

Croft, 1977 | 375. (bouteille)

### 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,

2012 | 7. (verre) | 50. (bouteille)

### Tawny (avec indication d'âge)

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

### Offley – Baron de Forrester

10 ans | 8. (verre) | 65. (bouteille)

20 ans | 10. (verre) | 116. (bouteille)

30 ans | 15. (verre) | 160. (bouteille)

### Tawny (millésimé)

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

### Messias

Colheita, 2003 | 14. (verre)

### Barros

Colheita, 1984 | 109. (bouteille)

### Kopke

Colheita, 1975 | 254. (bouteille)

### Tawny (édition limitée)

325<sup>e</sup> anniversaire.  
Assemblage 10, 20, 30 et 40 ans.

Taylor Fladgate | 88. (bouteille)

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.