

# So delicious

---

## Dessert menu

---

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

Maple crème brûlée | 9.

Sweet platter | 10.

Sao Tomé<sup>tm</sup> chocolate cooked cream  
Chocolate and pistachio moist cake  
Crispy praline bar

Decadent | 10.

Chocolate and hazelnut cake topped with caramel mousse and  
white chocolate mousse coated with dark chocolate icing

Lemon delight | 10.

Lemon biscuit and almond streusel,  
topped with a vanilla and lemon mousse, coated with white chocolate,  
garnished with strawberry smoothie

Nougat entremet | 10.

Nougat mousse with red fruit coulis  
on a nut and nougat biscuit

Seasonal fresh fruit platter | 8.

*Chocolats Samson* platter | 5.

**Tanzanie 80%**

This Tanzania Origin dark couverture chocolate is the perfect balance  
of acidity and intense cocoa bitterness, lifted by floral notes.

**Haïti 64%**

Haïti Origin dark couverture chocolate has a persistent taste in mouth  
thanks to its yellow fruit, citrus fruits and notes of mango carried by a fine bitterness.

**Guayaquil 64%**

This bitter dark couverture chocolate with roasted notes has a powerful cocoa flavour  
delicately lifted with a hint of coffee and chestnut.

---

Local cheese platter | 17.

Extra 7. to table d'hôte and package, substitute for the dessert

### *Specialty coffee*

- Coffee | 2.60
- Latté | 3.50
- Latté in a bowl | 4.50
- Cappuccino | 3.75
- Espresso | 3.00
- Double espresso | 3.50
- Americano | 3.00

### *Alcoholic coffee*

- Brazilian | 8.95**  
Brandy – Tia Maria – Triple sec
- Calypso | 8.50**  
Kahlua – Dark rum
- Spanish | 8.95**  
Brandy – Tia Maria
- Godefroy | 8.50**  
Pinnacle apple cream
- Grand café | 8.50**  
Grand Marnier
- Irish | 9.50**  
Irish Whisky – Irish Mist
- Jamaican | 8.50**  
Dark rum – Malibu
- Mexican | 8.95**  
Tequila – Tia Maria
- Romano | 8.95**  
Brandy – Tia Maria – Amaretto
- Wellington | 8.95**  
Dark rum – Tia Maria

### *Hot beverage*

- Black or herbal tea | 2.60

### *Specialty tea | 4.00* (3 minutes infusion)

Tea green  
Sencha Nagashima (Japan)  
Roasted and cereal notes develop into a fresh floral finish. Water at 85°C.

Scented tea green  
Dragon Pearls (China)  
Hand rolled into the form of pearls, they open to reveal the Dragon. Water at 85°C.

Wulong tea  
Jin Shuan (Taiwan)  
Taste of flowers (lily, dandelion) and pine nuts. Water at 95°C.

Black tea  
Nilgiri Coonoor (India)  
Light and aromatic. The soft finish is long with nicely balanced fruity tannins. Water at 95°C.

Chai tea  
Organic Camellia Chai (India)  
Tasty and balanced blend of black tea, cardamom, nutmeg, cinnamon and ginger, with warm milk. Water at 95°C.

Rooibos tea  
Zeste Éclair (South Africa)  
Caffeine-free. Embellished with pieces of grapefruit and lemongrass. Water at 95°C.

## Grand Marnier

Cordon rouge | 7.

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

Louis-Alexandre | 11.

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

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.

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.

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)

## Porto (suite)

**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.

Verre (60 ml) | Bouteille (750 ml)  
Sauf mention contraire