

# *Un pur délice*

## Carte des desserts

---

Tous nos desserts sont inventés et cuisinés sur place par notre pâtissière Geneviève.

### Crème brûlée à la vanille | 9.

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

### Décadent au café et au mascarpone | 12.

Ganache au café, pacanes sablées à l'érable et mousse au mascarpone sur un biscuit au café et aux noix, glace au caramel en garniture

### Délice au nougat | 12.

Biscuit roulé à la vanille, crème de nougat, tuile nougatine, amandes effilées, caramel à la fleur de sel

### Tanzanie Cointreau | 12.

Sablé au chocolat, mousse chocolat Tanzanie, coulis gélifié au Cointreau, orange confite

### Panaché de fruits frais | 8.

---

### Fromages de nos producteurs | 21.

(Suppl. 9. en remplacement du dessert)



## *Cafés digestifs*

**Brésilien | 10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

**Calypso | 10.**  
Kahlua, Bacardi Gold

**Espagnol | 10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua

**Godefroy | 10.**  
Crème de pommes Pinnacle

**Grand café | 10.**  
Grand Marnier

**Irlandais | 10.**  
Jameson, Irish Mist

**Jamaïcain | 10.**  
Bacardi Spiced, Malibu

**Mexicain | 10.**  
Patron X.O. Café

**Romano | 10.**  
Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril

## *Conclusion*

**Café | 3.**

**Thé | 3.**  
Earl Grey | Orange Pekoe | Thé vert

**Infusion | 3.**

**Latté | 4.**

**Bol de café au lait | 5.**

**Cappuccino | 4.**

**Espresso | 3.**

**Double espresso | 4.**

**Allongé | 3.**

## *Thés de spécialité | 4.*

(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 bio (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

### 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.

### 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,

2015 | 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