

# Un pur délice

## Carte des desserts

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

### Noisetier | 13.

Dacquoise (biscuit), crème mousseline pralinée,  
pralin aux noisettes et glace à la *Crémette*<sup>md</sup>

### Duo! Framboises et Pistaches | 13.

Mousse à la framboise, coulis gélifié à la framboise,  
biscuit à la pistache et bavaroise à la pistache sur une pâte sablée

### Tanzanie Cointreau | 13.

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

### Crème brûlée à la vanille | 10.

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

### Trilogie glacée | 12.

RhumChata Ananas | Daiquiri aux fraises | Mojito

### Panaché de fruits frais | 10.

---

### Fromages de nos producteurs | 23.

(Suppl. 9. en remplacement du dessert)



## *Cafés digestifs* | 12.

### **Brésilien**

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

### **Calypso**

Kahlua, Bacardi Gold

### **Espagnol**

Brandy St-Rémy, Kahlua

### **Godefroy**

Crème choco-noisette

### **Grand café**

Grand Marnier

### **Irlandais**

Jameson, Irish Mist

### **Jamaïcain**

Bacardi Spiced, Malibu

### **Mexicain**

Patron X.O. Café

### **Romano**

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 | 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.

### Du Centenaire | 18.

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) | 20.

Cordon Rouge  
Cuvée Louis-Alexandre  
Cuvée du Centenaire

## Porto

Porto Blanc | 8. (verre) | 85. (bouteille)  
Fonseca

### 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 | 90. (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 | 8. (verre) | 95. (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) | 90. (bouteille)

20 ans | 12. (verre) | 145. (bouteille)

30 ans | 18. (verre) | 215. (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 | 18. (verre)

### Kopke

Colheita, 1975 | 254. (bouteille)

### TAWNY (édition limitée)

325<sup>e</sup> anniversaire

Assemblage 10, 20, 30 et 40 ans

### Taylor Fladgate | 95. (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