

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*^{md}

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

Délice Venezuela^{md} | 13.

Croustillant praliné, crémeux au caramel, glaçage aux amandes,
crémeux au chocolat Venezuela^{md}, amandes effilées

Crème brûlée à la vanille | 10.

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

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.

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^e et la 3^e 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^e et la 6^e année.

Taylor Fladgate,

2017 | 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 | 22. (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^e 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