

So delicious

Dessert menu

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

Hazelnut all in | 13.

Dacquoise (biscuit), praline cream mousse,
hazelnut praline and *Crêmette*^{md} ice cream

Raspberry-Pistachio delight | 13.

Shortbread cookie topped with a raspberry mousse,
raspberry coulis, pistachio biscuit and pistachio bavarois

Venezuelatm delight | 13.

Crispy praliné, creamy caramel, almond icing,
creamy Venezuelatm chocolate, flaked almonds

Vanilla crème brûlée | 9.

Fruit with cranberry biscotti

Fresh fruit platter | 8.

Local cheese platter | 23.

Extra 9., substitute for the dessert



Coffee | 12.

Brazilian

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

Calypso

Kahlua, Bacardi Gold

Spanish

Brandy St-Rémy, Kahlua

Godefroy

Crémlette choco-halzelnut cream

Grand café

Grand Marnier

Irish

Jameson, Irish Mist

Jamaican

Bacardi Spiced, Malibu

Mexican

Patron X.O. Café

Romano

Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril

Conclusion

Coffee | 3.

Tea | 3.

Earl Grey | Orange Pekoe | Green tea

Herbal tea | 3.

Latte | 4.

Latte in a bowl | 5.

Cappuccino | 4.

Espresso | 3.

Double Espresso | 4.

Americano | 3.

Tea | 4.

(3 minutes of 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 tannin. 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 | 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