

Un pur délice

Carte des desserts

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

Tropical au rhum | 14.

Dacquoise à la noix de coco, compotée de bananes,
mousse au fromage à la crème, banane plantain frite

Fraîcheur citronnée | 14.

Biscuit citron, crème diplomate à la vanille,
marmelade au citron, crème onctueuse au citron

Délice Venezuela | 14.

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

Crème onctueuse à la vanille | 12.

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

Velouté Café Baileys | 14.

Biscuit Sacher à la vanille surmonté d'une crème veloutée choco-café et
d'une crème au Baileys

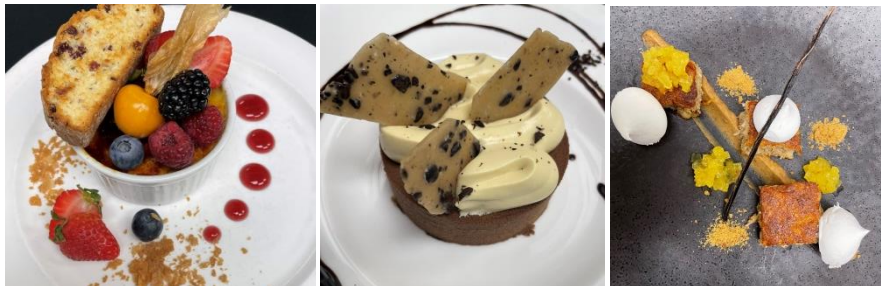
Régal exotique | 14.

Bouchées de gâteau à l'ananas, noix de coco et graines de citrouille,
garnies d'un caramel aux dattes et au rhum aromatisé au chocolat,
portions de crème à la noix de coco
(Sans gluten, sans produits laitiers, sans noix)

Éventail de fruits frais | 12.

Fromages de nos producteurs (90 g) | 23.

(Suppl. 10. en remplacement du dessert)



Cafés digestifs | 14.

Brésilien

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

Calypto

Kahlua, Bacardi Gold

Espagnol

Brandy St-Rémy, Kahlua

Godefroy

Crémette choco-noisette

Grand café

Grand Marnier

Irlandais

Jameson, Irish Mist

Jamaïcain

Bacardi Spiced, Malibu

Mexicain

Téquila Cazadores, Kahlua

Romano

Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril

Conclusion

Café | Thé | Infusion | 3.

Café au lait | 6.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Double espresso | 6.

Allongé | 5.



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 ...

Taylor Fladgate

10 ans | 8. (verre) | 90. (bouteille)

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