

# *So delicious*

---

## Dessert menu

---

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

**Tropical rum | 14.**

Coconut biscuit, banana compote,  
cream cheese mousse, fried plantain

**Fresh lemon | 14.**

Lemon biscuit, vanilla Diplomat cream,  
lemon marmalade, lemon cream

**Venezuela delight | 14.**

Crispy praliné, creamy caramel, almond icing,  
creamy Venezuela™ chocolate, flaked almonds

**Vanilla unctuous cream | 12.**

Fruit with cranberry biscotti

**Baileys coffee feast | 14.**

Vanilla Sacher biscuit topped with a choco-coffee cream  
and Baileys mousse

**Exotic pleasure | 14.**

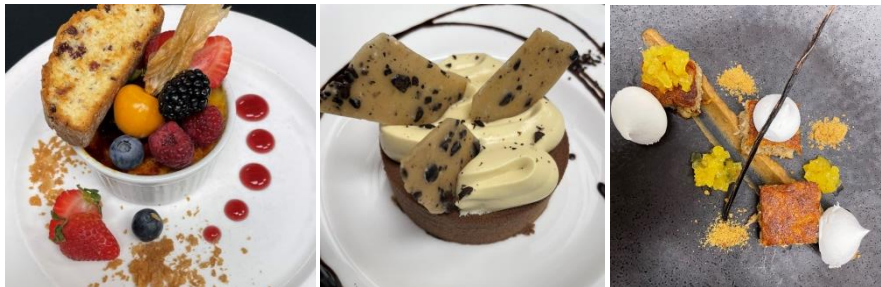
Pineapple, coconut and pumpkin seeds cake bites,  
garnished with date and chocolate- rum caramel,  
coconut cream (allergens)

**Fresh fruit platter | 12.**

---

**Local cheese platter (90 g) | 23.**

Extra 10., substitute for the dessert



## *Coffee* | 14.

### **Brazilian**

Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau

### **Calypso**

Kahlua, Bacardi Gold

### **Spanish**

Brandy St-Rémy, Kahlua

### **Godefroy**

Crémette choco-halzelnut cream

### **Grand café**

Grand Marnier

### **Irish**

Jameson, Irish Mist

### **Jamaican**

Bacardi Spiced, Malibu

### **Mexican**

Téquila Cazadores, Kahlua

### **Romano**

Brandy St-Rémy, Kahlua, Avril

## *Conclusion*

Coffee | Black and herbal tea | 3.

Latte | 6.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Double Espresso | 6.

Americano | 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<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,

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<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