

Un pur délice

Carte des desserts

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

Tarte *banoffee* | 14.

Pâte sablée aux arachides, croustillant, bananes au caramel salé et arachides grillées,
le tout surmonté d'une crème montée au caramel au beurre salé et
d'une crème au mascarpone

Tarte Tatin traditionnelle | 14.

Pâte feuilletée, pommes caramélisées au sucre et au beurre,
pacanes sablées à l'érable, beurre de pomme et glace maison à la vanille

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

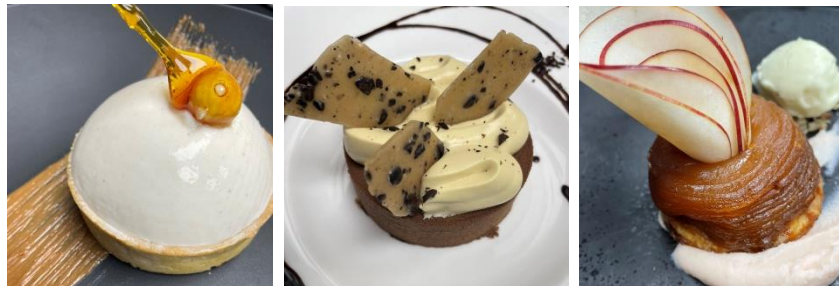
Régal exotique | 14.

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