

So delicious

Dessert menu

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

Banoffee pie | 14.

Peanut shortbread, crunchy, salted caramel bananas and roasted peanuts,
topped with a cream whipped with salted butter caramel and
mascarpone cream

Classic Tarte Tatin | 14.

Puff pastry, caramelized apples with sugar and butter,
maple pecans, apple butter and homemade vanilla ice cream

Venezuela delight | 14.

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

Vanilla crème brûlée | 12.

Fruits and 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

Calyпсо

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.

Porto

Porto Blanc | 6. (verre) | 52. (bout.)
Ferreira

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)

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, 2018
7. (verre) | 60. (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 | 9. (verre) | 105. (bouteille)

20 ans | 15. (verre) | 190. (bouteille)

Tawny (millésimé) – Une seule récolte, l'année figure sur l'étiquette. Vieillit en barriques, mise en bouteilles 7 ans plus tard.

Kopke
Colheita, 1975 | 254. (bouteille)

Tawny (édition limitée) – 325^e ann..
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