

Un pur délice

Carte des desserts

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

- Pavlova** | 16.
Confit de mangues et de fruits de la passion,
ganache au chocolat blanc Zéphyr aromatisée à la vanille
- Casse-Noisette** | 16.
Biscuit aux noisettes enrobé d'un glaçage au chocolat noir,
surmonté d'une mousse pralinée et d'un insert praliné fondant
- Tarte banoffee** | 16.
Pâte sablée aux arachides, croustillant,
bananes au caramel salé et arachides grillées,
le tout surmonté d'une crème au caramel au beurre salé et
d'une crème au mascarpone
- Coco lacté** | 16.
Pâte sablée au chocolat, mousse à la noix de coco,
crèmeux au chocolat au lait, glaçage enrobant au chocolat au lait
- 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)
- Cocktail dessert** | 18.
Sorbet à l'ananas déposé sur un cocktail
à base de rhum Morbleu et de Baileys (suppl. 2. en forfait et TH)
- Crème brûlée à la vanille** | 12.
Fruits de saison et biscotti aux canneberges
- 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

Calypso

Kahlua, Bacardi Gold

Espagnol

Brandy St-Rémy, Kahlua

Godefroy

Crème 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.

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.

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