

DESSERT & FROMAGES

BRIE FONDANT CHAUD — 32\$

Noix de Grenoble caramélisées au sirop d'érable, chutney de bleuets et canneberges au porto. Servi avec pain de campagne

CRÈME BRÛLÉE — 10\$

Du moment

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT — 15\$

Guimauves et brisures de chocolat

MILLEFEUILLE — 16\$

Sauce dulce de leche et fraises lyophilisées

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 16\$

Crème glacée à la vanille et coulis de fruits

GÂTEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS — 14\$

Coulis de petits fruits

DESSERT DU MOMENT — 13\$

Demandez à notre équipe !





CAFÉS FESTIFS & DIGESTIFS

CAFÉ BRÉSILIEŒ – 15\$

Grand Marnier, Tia Maria et Brandy

CAFÉ ESPAGNOL – 15\$

Grand Marnier et Kahlúa

CAFÉ L'AUROCHS – 15\$

Liqueur de chocolat et Amaretto

MARTINI CAFÉ – 15\$

Vodka et Tia Maria

LOUIS XIII – 400\$

Remy Martin

PORTO CABRAL – 12\$

10 ans

PORTO CABRAL – 20\$

20 ans

LIMONCELLO – 13\$

HOT SHOT – 8\$

TEQUILA – 55\$

Clase Azul Reposado

ABRICOT BRANDY – 13\$