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 fruis

TARTE BOURBON ET PACANE — 16$
Crumble et crème anglaise fumé







CAFÉS FESTIFS & DIGESTIFS

CAFÉ BRÉSILIEN – 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$