

Cafés & digestifs

Cafés alcoolisés

Bailey's	7
Affogato au Bailey's	7
Espagnol	9
KiNipi	9
Brésilien	10
Espresso Martini	13

Cafés et thés

Café filtre	3
Espresso court ou allongé	4
Thé, Chocolat chaud	4
Café latté, Cappuccino, Moka, Latté glacé	5

Digestifs (2oz)

Pineau des Charentes, 5 ans, Château de Beaulon	6
Bailey's	6
Amaretto, Wabasso	8
Grand Marnier	10
Sortilège	11
Belle de Brillet	12

Portos

Tawny Port 10 ans, Taylor Fladgate	8	11	97
Tawny Port 20 ans, Taylor Fladgate	14	21	176

Scotchs et whisky

Highland single malt 12 ans, Glenfiddich, William Grant & Sons	15	22	190
Islay single malt 16 ans, Lagavulin 2841350	28	41	350
Québec, Montréal, whisky et sirop d'érable pur, Sap Fifty Six, Trybec	9	14	115

Desserts

Un éclat de créativité pour terminer le repas. Nous avons mentionné au chef et sa brigade de se « lâcher lousse ». Voici le résultat!

- | | |
|--|----|
| SAVARIN | 12 |
| Imprégné de rhum, servi avec une mousse à l'orange brûlée, un gel de thé des bois et une crème pâtissière à la poire | |
| BAVAROIS | 12 |
| Mousse et gelée de fraise sur un gâteau à la vanille, servi avec un sorbet à la framboise | |
| CRÈME BRULÉE | 12 |
| Saveur du moment selon l'inspiration du chef, accompagné de ses petits fruits | |
| CAKE AU CITRON | 12 |
| Gâteau au citron avec zeste de citron confit, mousse à l'érable et sorbet aux bleuets, saupoudré de sucre d'érable | |
| BAILEYS GLACÉ | 13 |
| Gâteau à la noisette de style sandwich avec crème glacée fait maison à saveur de Baileys, le tout accompagné de petits fruits | |
| BROWNIE | 13 |
| Brownie fondant nappé de sa sauce au caramel salé et bourbon servi avec ses morceaux de bacon laqué à l'érable et accompagné d'une glace à l'orange maison | |