

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

- 6 -

- 9 avec son shooter -

ÉCLAIR AU CITRON MONTÉE AU BEURRE MERINGUE ITALIENNE ET SON CRUMBLE

- 7 -

MILLE-FEUILLE COCHON CRÈME PÂTISSÈRE AUX PISTACHES CAMEL À LA CERISE ET MOONSHINE

- 8 -

BEIGNETS D'ANTAN GANACHE AU CHOCOLAT MOUSSELINE AU MASCARPONE

- 9 -

POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE FROMAGE À RACLETTE & CRÈME GLACÉE AU BACON

- 10 -

Sélection de fromage du Québec

LES DIGESTIFS

Pineau de Charentes • 10 ans • Château de Beaulon
Vielle Réserve Ruby

- 9 -

Symphonie d'Automne • Domaine Bethoumieu
Pacherenc du Vic Bilh

- 8 -

Domaine Labranche • St-Isidore-de-la-Prairie 
Cidre de Glace ou Cidre de Feu

- 6 -

Lillet • liqueur naturel de fruits & Quinquina

- 6 -

Liquoreux du moment

- 5 -

Sortilège • crémeux ou whisky à l'érable 

- 6 -

Rédult & liqueur de Gin à l'érable • Piger Henricus 

- 6 -

Sélection de Scotch & Porto

LES CAFÉS

FAIT À PARTIR DE GRAINS TORRÉFIÉS

CAFÉ UNION

Espresso

- 2,75 -

Double Espresso

- 3,75 -

Cappuccino

- 4,15 -

Café au lait

- 4,75 -

Sélection de thé Camellia Sinensis

- 2,95 -

Café Comique alcoolisé

- 10,50 -