

## DESSERTS

<b>ENTREMETS CHOCOLAT FRAMBOISE, MENTHE</b>	<b>15</b>
Siphon au cao menthe poivrée, croustillant chocolat, sorbet framboise et menthe, biscuit Sacher, anneau en chocolat fleur de cao	
<b>MILLE-FEUILLE MÛRE BASILIC</b>	<b>15</b>
Sorbet miel basilic, chantilly mascarpone au basilic, gelée de mûre, feuilleté caramélisé	
<b>NAGE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>13</b>
Au vin blanc et à la citronnelle, yogourt de brebis et meringue	
<b>TARTELETTE À LA RHUBARBE</b>	<b>15</b>
Confite à l'airelle, glace mélilot, rhubarbe confite aux airelles, compotée rhubarbe aux airelles, crèmeux rhubarbe	
<b>PARFAIT À LA FRAISE AU POIVRE MANIGUETTE</b>	<b>15</b>
Gelée de fraise au balsamique rose, salade de melon miel et cantaloup, meringue au vinaigre balsamique	

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE RASPBERRY MINT ENTREMETS</b>	<b>15</b>
Peppermint ocoa siphon, chocolate crisp, raspberry and mint sorbet, Sacher cookie, ocoa flower chocolate ring	
<b>BLACKBERRY BASIL MILLE-FEUILLE</b>	<b>15</b>
Honey basil sorbet, mascarpone chantilly with basil, blackberry jelly, caramelized puff pastry	
<b>SEASONAL FRUIT NAGE</b>	<b>13</b>
White wine and lemongrass, sheep's milk yogurt and meringue	
<b>RHUBARB TARTLET</b>	<b>15</b>
Candied cranberries, sweet clover ice cream, cranberry-candied rhubarb, rhubarb compote with cranberries, rhubarb crèmeux	
<b>STRAWBERRY PARFAIT WITH MELEGUETA PEPPER</b>	<b>15</b>
Strawberry jelly with pink balsamic, honeydew melon and cantaloupe salad, balsamic vinegar meringue	

<b>PORTOS</b>	<b>2.5 OZ</b>
Taylor Fladgate, Tawny LBV	<b>14</b>
Taylor Fladgate, Tawny 10 ans	<b>22</b>
Taylor Fladgate, Tawny 20 ans	<b>35</b>

<b>VINS DE DESSERT   DESSERT WINES</b>	<b>2.5 OZ</b>
Botrytisé «Style Sauternes», Stratus, Ontario	<b>20</b>
Cidre de Glace, Côteau Rougemont, Québec	<b>14</b>
Château Bastor-Lamontagne, Sauternes, 2015	<b>24</b>

Taxes et service en sus  
Taxes and service not included

2024-01-09

## DIGESTIFS

<b>COGNACS</b>	
Hennessy VS	<b>16</b>
Hennessy VSOP	<b>24</b>
Hennessy XO, Grande Champagne	<b>52</b>
Rémy Martin VSOP, Fine Champagne	<b>21</b>
Rémy Martin 1738, Fine Champagne	<b>32</b>
Rémy Martin XO, Fine Champagne	<b>45</b>

<b>CALVADOS</b>	
Boulard, Grand Solage, Pays-d'Auge	<b>15</b>

<b>EAU DE VIE</b>	
De Negri, Grappa Monovitigno di Prosecco	<b>16</b>

<b>ARMAGNAC</b>	
Château du Tariquet VSOP	<b>18</b>

<b>LIQUEURS</b>	
Baileys	<b>14</b>
Chambord	<b>16</b>
Chartreuse Verte	<b>24</b>
Cointreau	<b>13</b>
Grand Marnier	<b>13</b>
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre	<b>23</b>
Limoncello	<b>14</b>
Luxardo Maraschino	<b>14</b>
Sambucca	<b>13</b>
Sortilège Whisky à l'Érable	<b>14</b>

<b>CAFÉ IRLANDAIS</b>	<b>16</b>
Whiskey Irlandais. Irish Whiskey	

<b>CAFÉ BAILEY'S</b>	<b>16</b>
Baileys	

<b>CAFÉ MONTEBELLO</b>	<b>16</b>
Brandy, Triple Sec, Kahlua	

<b>CAFÉ ESPAGNOL</b>	<b>16</b>
Rhum, Kahlua	

<b>CAFÉ B-52</b>	<b>16</b>
Baileys, Kahlua, Grand Marnier	

<b>CAFÉ RÉGULIER / Regular Coffee</b>	<b>4</b>
---------------------------------------	----------

<b>ESPRESSO</b>	<b>5</b>
-----------------	----------

<b>BOL DE LATTÉ / Latte Bowl</b>	<b>8</b>
----------------------------------	----------

<b>CAPUCCINO</b>	<b>5</b>
------------------	----------

<b>Sélection de Thés du Lot 35 / Tea assortment from Lot 35</b>	<b>5</b>
---	----------

Nos maîtres torréfacteurs produisent des torréfactions d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et biologique.



Our roastmasters produce single-origin roasts, custom blends, and sustainable offerings including certified Rainforest Alliance, Fair Trade, and Organic.

Thés fabriqués de façon durable par des plantations familiales.  
Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Produced by sustainable, family-owned plantations.  
100% compostable plant-based pyramid tea bags. Organic.



Cet item peut être modifié afin de devenir une option végétalienne.  
Informez-vous auprès de votre serveur.

This item can be modified to become vegan. Please inquire with your waitstaff.

2024-07-15

## DESSERTS

---

<b>FONDANT AU CHOCOLAT NOIR</b>	<b>15</b>
Au sésame et gingembre, sorbet à la bière de gingembre	
<b>SEMIFREDDO À LA BANANE</b>	<b>15</b>
Ananas rôti aux fruits de la Passion, croustillant chocolat et banane	
<b>NAGE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>13</b>
Au vin blanc et citronnelle, yogourt de brebis et meringues	
<b>GANACHE CHOCOLAT BLANC MONTÉE AU SAPIN</b>	<b>14</b>
Sorbet à la camerise et sablé au sarrasin	
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>13</b>
Pommes caramélisées, croustillant feuilleté, glace à la noisette torréfiée	
<b>PANETTONE VÉGÉTALIEN</b>	<b>13</b>
Façon pain perdu, sorbet à l'abricot et au romarin	

## DESSERTS

---

<b>DARK CHOCOLATE FONDANT</b>	<b>15</b>
With ginger and sesame, ginger beer sorbet	
<b>BANANA SEMIFREDDO</b>	<b>15</b>
Roasted pineapple with passionfruit chocolate and banana tuile	
<b>SEASONAL FRUITS</b>	<b>13</b>
With white wine and lemongrass soup, sheep yogourt and meringues	
<b>PINE TREE WHIPPED WHITE CHOCOLATE GANACHE</b>	<b>14</b>
Haskap sorbet and buckwheat crumble	
<b>APPLE TART</b>	<b>13</b>
Caramelized apples, crispy puff pastry, roasted hazelnut ice cream	
<b>VEGAN PANETTONE</b>	<b>13</b>
French toast style, rosemary and apricot sorbet	

---

<b>PORTOS</b>	<b>2.5 OZ</b>
Taylor Fladgate, Tawny LBV	<b>14</b>
Taylor Fladgate, Tawny 10 ans	<b>22</b>
Taylor Fladgate, Tawny 20 ans	<b>35</b>

<b>VINS DE DESSERT   DESSERT WINES</b>	<b>2.5 OZ</b>
Botrytisé «Style Sauternes», Stratus, Ontario	<b>20</b>
Cidre de Glace, Côteau Rouge mont, Québec	<b>14</b>
Château Bastor-Lamontagne, Sauternes, 2015	<b>24</b>

Taxes et service en sus  
Taxes and service not included

2024-01-09

## DESSERTS

---

<b>FONDANT AU CHOCOLAT NOIR</b>	<b>15</b>
Au sésame et gingembre, sorbet à la bière de gingembre	
<b>SEMIFREDDO À LA BANANE</b>	<b>15</b>
Ananas rôti aux fruits de la Passion, croustillant chocolat et banane	
<b>NAGE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>13</b>
Au vin blanc et citronnelle, yogourt de brebis et meringues	
<b>GANACHE CHOCOLAT BLANC MONTÉE AU SAPIN</b>	<b>14</b>
Sorbet à la camerise et sablé au sarrasin	
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>13</b>
Pommes caramélisées, croustillant feuilleté, glace à la noisette torréfiée	
<b>PANETTONE VÉGÉTALIEN</b>	<b>13</b>
Façon pain perdu, sorbet à l'abricot et au romarin	

## DESSERTS

---

<b>DARK CHOCOLATE FONDANT</b>	<b>15</b>
With ginger and sesame, ginger beer sorbet	
<b>BANANA SEMIFREDDO</b>	<b>15</b>
Roasted pineapple with passionfruit chocolate and banana tuile	
<b>SEASONAL FRUITS</b>	<b>13</b>
With white wine and lemongrass soup, sheep yogourt and meringues	
<b>PINE TREE WHIPPED WHITE CHOCOLATE GANACHE</b>	<b>14</b>
Haskap sorbet and buckwheat crumble	
<b>APPLE TART</b>	<b>13</b>
Caramelized apples, crispy puff pastry, roasted hazelnut ice cream	
<b>VEGAN PANETTONE</b>	<b>13</b>
French toast style, rosemary and apricot sorbet	

---

<b>PORTOS</b>	<b>2.5 OZ</b>
Taylor Fladgate, Tawny LBV	<b>14</b>
Taylor Fladgate, Tawny 10 ans	<b>22</b>
Taylor Fladgate, Tawny 20 ans	<b>35</b>

<b>VINS DE DESSERT   DESSERT WINES</b>	<b>2.5 OZ</b>
Botrytisé «Style Sauternes», Stratus, Ontario	<b>20</b>
Cidre de Glace, Côteau Rouge mont, Québec	<b>14</b>
Château Bastor-Lamontagne, Sauternes, 2015	<b>24</b>

Taxes et service en sus  
Taxes and service not included

2024-07-15