

# GOURMANDISES DE L'OURS BEAR TREATS

CARTE DES DESSERTS | DESSERTS MENU | 14\$

## SPHÈRE AU CHOCOLAT

Cœur de caramel au sapin sur croustillant praliné  
CHOCOLATE SPHERE, fir tree caramel center on a praline crisp

## MOELLEUX AU CAMEL D'ARGOUSIER

Sablé au beurre et confit d'argousier  
SEA BUCKTHORN CAMEL MOELLEUX, butter shortbread and sea buckthorn confit

## MOUSSE ÉRABLE & BISCUIT BRETON

Sucre à la crème, gélifié mélisse  
MAPLE MOUSSE & BRETON COOKIE, creamy sugar, lemon balm jelly

## TARTE TATIN | +5\$ TH

Caramel au sirop de bouleau et crème légère,  
fleur d'agastache séchée  
TATIN PIE, birch syrup and light cream,  
dried agastache flower

## CRÊPES FLAMBÉES | 19\$ | + 8\$ TH

Flambées au Sortilège, liqueur de whiskey à l'érable  
et bleuets sauvages  
Flambé with Sortilège, maple whiskey liqueur  
and wild blueberries



NOS CAFÉS | OUR COFFEES | 14\$

## LE FLAMBÉ LA TRAITE

Liqueur de Sortilège aux bleuets sauvages, Whiskey Coureur des bois, Tia Maria

## LE BRÉSILIEN

Brandy, Grand Marnier, Tia Maria

## L'IRLANDAIS

Irish Mist, Jameson

## L'ESPAGNOL

Brandy, Liqueur de café