

# G O U R M A N D I S E S D E L ' O U R S

## CARTE DES DESSERTS | DESSERTS MENU 14\$

---

### SPHÈRE GLACÉE AU CHOCOLAT

Cœur de caramel de sapin sur croustillant praliné

*Fir tree caramel center on a praline crunchy base*

### COUSSIN MOELLEUX AU CAMEL D'ARGOUSIER

Sablé au beurre et confit d'argousier

*Butter shortbread and sea buckthorn confit*

### MOUSSE ÉRABLE & BISCUIT BRETON

Sucre à la crème, gélifié mélisse

*Cream sugar, lemon balm jelly*

### TARTE TATIN

Caramel au sirop de bouleau et crème légère, fleur  
d'agastache séchée

*Birch syrup and light cream, dried agastache flower*

---

## 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