

# 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

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