

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