

Les incontournables...desserts!

L'inspiration de notre pâtissière	\$6.95
Le sorbet maison à la saveur du moment	\$4.95
La crème brûlée	\$6.95
La crème glacée maison... À la saveur de vanille, chocolat, pistache ou pâte à biscuit et beurre d'arachides, garnie de morceaux de chocolat	\$5.95
La Bagatelle... Méli-mélo de gâteau à la vanille, de petits fruits et de crème anglaise	\$6.95
Les Chauds Beignets... Composé d'une pâte de beigne à la ricotta et zestes d'agrumes accompagné d'une riche sauce au chocolat	\$6.95
Le Framboise Chocolat... Ganache de chocolat mi-amer à la framboise sur un brownie à la framboise <i>(supplément de \$1.00 avec la table d'hôte)</i>	\$7.95
Le Café... Biscuits aux amandes, crème de chocolat au café et sa petite tire éponge <i>(supplément de \$2.00 avec la table d'hôte)</i>	\$8.95
Le Chic Shortcake... Biscuit sablé au beurre, crémeux à la vanille et crémeux aux fraises, le tout garni d'une Chantilly au chocolat blanc <i>(supplément de \$3.00 avec la table d'hôte)</i>	\$9.95
La Côte d'Ivoire... Six tranches minces de gâteau au chocolat garnies de Chantilly au chocolat et recouvertes d'une ganache au chocolat <i>(supplément de \$2.00 avec la table d'hôte)</i>	\$8.95

Les taxes et le service seront automatiquement ajoutés au total de votre facture.

Finally...dessert!

Our Pastrycook inspiration	\$6.95
Homemade sorbet of the day	\$4.95
Crème brûlée	\$6.95
Homemade ice cream... Vanilla, chocolate, pistachio or cookie dough and peanut butter flavour, served with chocolate pieces	\$5.95
Bagatelle... A mix of vanilla cake, wild berries and custard sauce	\$6.95
Warm Donuts... Ricotta and citrus fruit donuts garnished with a rich chocolate sauce	\$6.95
Raspberry and chocolate... Bittersweet chocolate and raspberry ganache served on a raspberry flavoured brownie (extra \$1.00 with our table d'hôte)	\$7.95
Coffee... Almond cookie, chocolate and coffee cream served with its little sponge toffee (extra \$2.00 with our table d'hôte)	\$8.95
Shortcake, revisited!... Butter shortbread cookie, vanilla cream, strawberry cream and white chocolate Chantilly (extra \$3.00 with our table d'hôte)	\$9.95
Our classic Côte d'Ivoire... Six thin slices of chocolate cake with a chocolate Chantilly and chocolate ganache icing (extra \$2.00 with our table d'hôte)	\$8.95

Tax and gratuity will automatically be added to your bill.