

SE SUCRER LE BEC

# CARTE DES DESSERTS

## DESSERTS

CHOU  12

Compoté fraise-rhubarbe, ganache au  
chocolat gold, dulce de leche

PANNA COTTA  9

Vanille de Madagascar, mélilot, purée de  
camerises

DESSERT DU MOMENT 12

PLATEAU DE FROMAGES  21

Fromages du moment, marinades, croûtons

GLACE / AFFOGATO   6/8

Vanille ou caramel

Extra : Corretto !

## CAFFÈ O TÉ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA   16

BREAKFAST IN AMERICA   18

Rye, rhum agricole, liqueur de café,  
espresso, orange, amers banane-bergamote,  
sirop d'érable

CAFÉ OLD FASHIONED   17

Brandy, amaro, espresso, angostura, zeste  
d'orange, sirop de cerises au bourbon

WARMRITA   15

Tequila, liqueur à l'orange, infusion  
orange pekoe, citron, bitters de cyprès

HOT SHOT   7.5

 VÉGÉTARIEN  VÉGÉTALIEN  SANS GLUTEN



Veuillez nous faire part de toute  
allergie ou restriction alimentaire  
afin de mieux vous servir.

FOR YOUR SWEET TOOTH

# DESSERT MENU

## DESSERTS

CHOUX  12

Strawberry-rhubarb compote, gold chocolate  
ganache, dulce de leche

PANNA COTTA  9

Madagascar vanilla bean, melilot, haskap  
berries puree

DESSERT OF THE MOMENT 12

CHEESE PLATTER  21

Selection of cheeses, marinades, croutons

ICE CREAM / AFFOGATO   6/8

Vanilla or caramel

Extra : Corretto !

## CAFFÈ O TÉ CORRETTO

CAFFÈ GRAPPA   16

BREAKFAST IN AMERICA   18

Rye, agricultural rum, coffee liqueur,  
espresso, orange, banana-bergamot  
bitters, maple syrup

COFFEE OLD FASHIONED   17

Brandy, amaro, espresso, angostura,  
orange peel, bourbon cherries syrup

WARMRITA   15

Tequila, orange liqueur, orange pekoe  
infusion, cypress bitter

HOT SHOT   7.5

 VEGETARIAN  VEGAN  GLUTEN FREE



Please advise us about any  
allergies or food restrictions  
so we can better serve you.