SE SUCRER LE BEC

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

SG **CHEESECAKE À LA RICOTTA** 13
cerises noires confites, grand marnier, chocolat blanc, mélilot

GÂTEAU À LA COURGE 13
épices d'automne, coulis de figues, crème mascarpone-butternut, noix de grenoble

DESSERT CHOCOLATÉ DU MOMENT 13

PLATEAU DE FROMAGES 18
Fromages du moment, marinades, croûtons

SG **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

RESTAURANT AU MENU

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

FOR YOUR SWEET TOOTH

DESSERT MENU

DESSERTS

SG **RICOTTA CHEESECAKE** 13
black cherry confit, grand marnier, white chocolate, sweet clover

SQUASH CAKE 13
fall spices, butternut-mascarpone cream, fig coulis, walnuts

CHOCOLATEY DESSERT OF THE MOMENT 13

CHEESE PLATTER 18
Selection of cheeses, marinades, croutons

SG **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

RESTAURANT AU MENU

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