

Café / Coffee

Maison de torréfaction : « Couleur Café » Brûlerie artisanale de Sainte-Agathe

Papouasie-Nouvelle-Guinée

Espresso 5 \$ Cappuccino 6 \$
Riche et corsé / Rich and full-bodied

Kenya AA brun, Afrique

Espresso 5 \$ Cappuccino 6 \$
Fin, vif, acidulé / Refined, lively, tart

Super Créma "Équitable", Amérique centrale et du Sud

Espresso 4,50 \$ Cappuccino 5,50 \$
Équilibré et suave, crème riche et onctueuse /
Well-balanced and mellow, cream is rich and smooth

Décaféiné mexicain

Espresso 4,50 \$ Cappuccino 5,50 \$
Décaféiné à l'eau selon les règles de l'art /
Classic water process decaffeinated coffee

Chantal Caya, Chef pâtissière

*gagnante du concours « Le combat des toques » au Salon
rendez-vous HRI et double médaillée de bronze à la Coupe
Nouvelle Génération au Salon Passion Chocolat, est
heureuse de titiller vos papilles gustatives par ses desserts
confectionnés avec amour et passion*

Fromages / Cheese

8 \$ par portion de 30 grammes /
\$8 per 30-gram portion

Assiette de mignardises (pour deux) 18
Plate of sweets (for two)

Trilogie de Sorbets 12
Trilogy of sherbets

Desserts / Desserts

Trilogie de crèmes brûlées

Au parfum de tamarin, coriandre et basilic thaï
Sucettes surprises sur fèves japonaises 12
Crème Brûlée trilogy
Infused with tamari, coriander and thai basil
Surprise lollipops on Japanese beans

St-Honoré à la lavande du Québec

Gelée fine de lait de soya et miel de lavande
Mousse au Calpis 16
Québec lavender St-Honoré
Jellified soy milk with honey and lavender
Calpis mousse

Mont Blanc

Étagé de crêpes fines

Bavaroise à la vanille du Mexique
Glace au chocolat blanc et fève de tonka
Guimauve à la vanille de Tahiti 18
Mont Blanc
Layered thin crepes
Bavarian cream infused with Mexican vanilla
Chocolate and Tonka bean ice cream
Tahitian vanilla marshmallow

Fraisier classique

Parfumé au sirop de Kirsch
Mousseline à la vanille, fraises du Québec
Pâte d'amande 15
Strawberry Classic
Sponge cake saturated with Kirsch syrup
Vanilla muslin, fresh strawberries
Almond paste

Gnoochi de plantain sauté

Sur feuille de bananes

Mélasses de pomme grenade et fruits rouges 14
Sautéed plantain gnoochi
On a banana leaf
Pomegranate with molasses