

Desserts / Desserts

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

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

Duo de crèmes brûlées

Au parfum de tamarin et basilic thaï

Sucettes surprises 13

Crème Brulée Duo

Infused with tamarind and Thai basil

Surprise lollipops

Salade de petits fruits 15

Aromatisés au gingembre sauvage, tuile aux noix et fruits

Boisson chocolatée au lait de soya et espuma d'herbes

Fresh berry salad

Infused wild ginger, fruit and nut tile

Chocolate and soy milk drink with wheat grass espuma

Moelleux au chocolat noir

Fromage Riopelle 15

Bittersweet molten dark chocolate cake

Riopelle

Mont Blanc

Étagé de crêpes fines

Bavaroise à la vanille du Mexique

Glace au chocolat blanc et lait d'amande

Guimauve à la vanille de Tahiti 16

Mont Blanc

Layered thin crepes

Bavarian cream infused with Mexican vanilla

White chocolate and Almond ice cream

Tahitian vanilla marshmallow

Fromages / Cheeses

8 \$ par portion

\$8 per portion

Assiette de mignardises (pour deux) 18

Plate of sweets (for two)

Trilogie de Sorbets maison 12

Trilogy of sherbets

Café / Coffee

Brûlerie Couleur Café 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