

- DESSERTS ET CAFÉS ALCOOLISÉS -

- DESSERTS -

RED VELVET AUX FRAMBOISES

Gâteau de velours rouge garni de crème à la vanille et confiture de framboise

6

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Mousse chocolat noir 62 % sur une fine couche de gâteau au chocolat

6

LE MONSTRE

Décadent brownie garni de noix de coco, pépites de chocolat noir et blanc et recouvert de ganache au chocolat blanc

6,50

TARTE AUX PACANES

Pâte sucrée remplie d'un mélange au sucre à la crème et garnie de pacanes grillées

6,50

DULCE DE LECHE

Gâteau au chocolat garni d'un pavé croustillant, mousse Dulce de Leche, ganache chocolat et recouvert d'une fine couche de caramel Dulce de Leche

8

FROMAGE ET PETITS FRUITS

Gâteau au fromage sur base de biscuits Graham, coulis de petits fruits et crumble de biscuit Oréo

8

DOUBLE CHOCOLAT

(Recommandé pour 2 personnes ou plus)

Gâteau moelleux au chocolat garni et enrobé de crème au beurre chocolat et recouvert d'une onctueuse ganache chocolat

9

- CAFÉS ALCOOLISÉS -

CAFÉ FLIRT

Rhum foncé Kraken, Kahlua, lait, café espresso saupoudré de poudre de cacao et garni d'une guimauve

8

CAFÉ BRÉSILIEN

Brandy Chemineaud, Kahlua, Grand Marnier, café filtre garni de crème fouettée

8

CAFÉ CAJUN

Bourbon Jim Beam Black, essence de vanille, café espresso garni de crème fouettée

8

Présentation suggérée.

Âge légal requis. Veuillez consommer avec modération.