



Desserts

Desserts réconfortants et délicieux faits dans notre cuisine avec tout notre amour...et des ingrédients de première qualité

LES DOUCEURS D'AMÉLIE

Nous prenons soin de vous offrir une variété de dessert fait ici en plus de notre vaste sélection de chocolats fins. Des classiques et beaucoup de bon chocolat!

Fondant chocolaté 9,00 \$

Mi-cuit au chocolat noir 70%, servi chaud avec un coulis de framboises maison. Petite bombe chocolatée!

Étagé Choco Caramel Salé 8,00 \$

Verrine dans un pot mason rempli de gâteau au chocolat, de ganache au chocolat noir Callebaut 70% et de caramel salé maison saupoudré de fleur de sel.

Gâteau Végan au chocolat 8,00 \$

Gâteau sans oeuf ni lait au chocolat noir 70% avec une ganache au chocolat noir et aux dattes.

Le Pouding Chômeur de ma mère 7,00 \$

Cuisson en pot dans un sirop aromatisé de sirop d'érable pur



Brownie au Chocolat 70% 7,00 \$

Moelleux, copieux et très chocolaté! Notre brownie est garni de noix et d'amour. Servi avec une boule de crème glacée vanille et un coulis de chocolat maison

Les chocolats d'Amélie 6,00 \$

Votre sélection de 4 bouchées de chocolat à même notre collection de la chocolaterie

Carré aux dattes 4,00 \$

Un gros morceau de réconfort!!!

NOS CRÊPES GOURMANDES

Une crêpe style bretonne garnie de bonheurs...sucrés!

Zéphir et Camerises 14,00 \$

Chocolat blanc Zéphir de Barry à 34% de beurre de cacao et notre coulis de camerises maison cueillies chez Camerises et Cie dans Lanaudière

La Pralinée 15,00 \$

Chocolat au lait 34%, fraises, bananes, pâte de noisettes et d'amandes et crème fouettée

La Chocolat 16,00 \$

Une crêpe mince de style bretonne, votre choix de chocolat Callebaut, des tranches de fraises et de bananes.

Chocolat Noir 70 %

Chocolat Lacté 34%

Noir 70% & Framboises 16,00 \$

Crêpe garnie de chocolat Callebaut 70 % et de notre coulis de framboises, avec de la crème fouettée et de la sauce au chocolat

NOS FONDUES

Disponible en format individuel ou à partager. Des fraises, des bananes & pommes...et de l'excellent chocolat transformé en ganache avec de la crème ou du lait de soja

Chocolat et fruits 12,00 \$

Chocolat Noir 70% ou lait 34%, fraises, bananes et pommes. Disponible aussi en format à partager

Extra Grand Bol à Partager 6,00 \$

Fondue Végane 12,00 \$

Chocolat noir 70% et lait de soja servi avec des fraises, pommes et bananes. Disponible en format à partager

Extra Grand Format À Partager 6,00 \$



Chocolat au Lait Praliné, fruits, guimauves 14,00 \$

Chocolat au lait et praliné amandes et noisettes, fraises, bananes et pommes. Disponible aussi en format à partager

Extra Grand Bol à Partager 8,00 \$

Se réchauffer

Chocolat Chaud Noir 4,00 \$

Fait à base de lait moussé et de pastilles de chocolat noir Callebaut 70%

Bol 2,00 \$

Chocolat Chaud Lacté 4,00 \$

Fait à base de lait moussé et de pastilles de chocolat au lait Callebaut 34%

Bol 2,00 \$

Chocolat Chaud Blanc 28% 4,50 \$

Bol 2,00 \$

Café Espresso 3,00 \$

Assemblage de Café Agga

Tasse de Café au lait 4,00 \$

Notre assemblage de Café Agga avec du lait moussé

Bol 2,00 \$

Tasse de Cacao Express 4,00 \$

Espresso et chocolat chaud

Bol 2,00 \$

Tasse de Café Moka 4,00 \$

Café filtre, chocolat chaud monté de crème fouettée et de cacao

Bol 2,00 \$

Café filtre 3,00 \$

Le café infusé VIP Gourmet du torréfacteur Café Agga.

Tasse de Chaï Latte 5,00 \$

Notre mélange de thé vert et d'épices avec un soupçon de miel infusé dans du lait chaud

Bol 2,00 \$

Tasse de Thé 3,00 \$

Variété de thé Four O'Clock

Cafés & Chocolat chauds alcoolisés

Latte Bailey's 9,00 \$

Espresso de Café Agga monté au lait et une oz. de Bailey's

Chocolat Chaud Amandine 9,00 \$

Chocolat au lait, une oz. d'Amaretto, de la crème fouettée et une amande enrobée au chocolat

Chocolat Chaud Noisette 9,00 \$

Chocolat Noir, une oz. de liqueur Frangelico, crème fouettée et une noisette enrobée de chocolat