

LA DENT SUCRÉE

Sundae OMG 7,00

Glace vanille Coaticook, brownies, sauce chocolat, fruits confits

Beignets maison fourrés au chocolat (fait minute) 7,00

Ganache chocolat noir, caramel à la fleur de sel, fromage fouetté à la vanille, coulis de fruits

La bête noire (sans gluten) 8,00

Brownie fondant au chocolat d'origine, caramel à la fleur de sel, coulis de fruits, glace vanille Coaticook

Pouding chômeur à l'érable 9,00

Coulis caramel salé, glace vanille Coaticook

1 mètre de « bonheur » PAR PERS. / 7,00

Assortiment de nos desserts (Pour 4 personnes et plus...)



Les digestifs

Limoncello	8,00
Grand Marnier	8,00
Disaronno Amaretto	8,00
Baileys	8,00
Sortilège	8,00
Ramazzotti Sambuca	8,00

Neige noire 9,00

Fruité et Amer à la fois. Note d'abricot, pruneau, pêche et chocolat noir. (*Importation privée)

Neige première 8,00

Cidre de Glace. Parfait équilibre entre le sucré et l'acidité. Les arômes de pommes fraîches feront saliver vos papilles.

À BOIRE NESPRESSO

Espresso	3,50
Allongé	4,00
Cappuccino	4,25
Latté	4,50

Autres

Chocolat chaud	3,00
Thé - Tisane	3,00
Café - Décaféiné	3,00
Lait	3,00

Les portos

Offley Rei Tawny 7,00

Doux et Fruité. Porto frais au côté charnu, évoquant des arômes de fruits cuits et d'épices boisé.

Offley Old Tawny 10 ans 9,00

Doux et Fruité. Un Classique! Suave, délicieux, aux sucres fin et aux fines saveur de sucre d'orge. Long en bouche et bien agréable.

*demandez la carte de nos whiskeys - scotch

CAFÉS DESSERTS

Choco Café 8,00

Lait, Nespresso, coulis de chocolat, crème fouettée

Caramelo Café 8,00

Lait, Nespresso, coulis de caramel, crème fouettée

Café OMG!! 10,00

Café, Galliano, Kahlúa, Grand Marnier, brandy, brownies

PIMP
TON CAFÉ

Prix régulier

+ 4\$ alcool de votre choix (Grand Marnier, Baileys, Amaretto, etc)

OMG
resto