

# - 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