

## LES FROMAGES

L'assiette de fromages (3)..... 16.

Pour connaître notre sélection de fromages,  
demandez à votre serveur(se)

## LES BREUVAGES

### *Les Eaux*

Perrier..... 330ml 3.75

Evian ..... 500ml 3. .... 1 litre 4.

Eska gazeifiée (Québec)..... 750 ml 6.

### *Les Cafés*

Café filtre.....2.75

Espresso \* .....simple 3. ....double 3.5

Café allongé\* ..... 3.

Cappuccino \* ..... 4.

Café au Lait\* ..... tasse 3.5 ..... bol 4.5

Café Moka\* ..... tasse 3.75 .....bol 4.5

Café Viennois \* ..... tasse 3.75 .....bol 4.5

\*Café décaféiné disponible

### *Les Flambés*

Le Brésilien ..... 8.

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

L'Espagnol..... 8.

Brandy, Tia Maria

L'Irlandais..... 8.

Jameson, Irish Mist

Le Grand Café..... 8.

Brandy, Frangelico, Baileys

After Eight ..... 8.

Chocolat chaud, crème de cacao, menthe blanche

Blueberry Tea..... 8.

Thé, Grand Marnier, Amaretto

Le Québécois ..... 8.

Crème de cidre de pommes

### *Thé, infusions et chocolat*

Infusion Four O'clock .....2.75

Thé Four O'clock .....2.75

Chocolat chaud..... Régulier 3.

À l'ancienne (chocolat belge à 64 %) 4.25

## LES DESSERTS

Les truffes maison (2)..... 3.5

La tarte poir'sucre ..... 7.

La coupole de trois sorbets ..... 7.5

Les profiteroles à la vanille  
et chocolat tiède ..... 8.

Le petit pot de crème au chocolat belge..... 8.

Le gâteau au fromage brûlé..... 8.5

La crème brûlée à la façon Café du Monde . 8.5

La crème glacée frite et son caramel au beurre.... 9.

\*Le moelleux au chocolat et glace vanille .... 9.

\*La tarte tatin faite juste pour vous  
et glace vanille..... 9.

L'assiette trio

Crème brûlée, mousse au chocolat  
et soufflé glacé au Triple Sec..... 9.5

\*Cuits à la commande

## HORAIRE BRUNCH

*Servi les samedis et dimanches  
ainsi que les jours fériés,  
notre brunch est offert  
de 9h à 14h.*



Photo : Roger Côté