

LES FROMAGES

1 assiette (deux choix).....	10.
Assiette à partager (trois choix)	16.

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

LES BREUVAGES

Les Eaux

Eau Perrier	330ml	3.75
Evian	500ml 3. 1 litre 4.	
San Perrio Café du Monde.....	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

Deux truffes maison	3.
La crème brûlée à la façon Café du Monde ...	7.
La tarte poir'sucre.....	6.5
La coupole de trois sorbets	6.5
Les profiteroles à la vanille et chocolat tiède	6.5
Le petit pot de crème au chocolat Belge	7.
Le gâteau au fromage brûlé.....	7.5
La crème glacée frite et son caramel au beurre....	8.
*Le moelleux au chocolat et glace vanille	8.
*La tarte tatin faite juste pour vous et glace vanille.....	8.
L'assiette trio Crème brûlée, mousse au chocolat et soufflé glacé au triple sec	8.5

*Cuits à la commande

HORAIRE BRUNCH

*Servi les samedis et dimanches
ainsi que les jours fériés,
notre brunch est offert
de 9h 30 à 14h.*



Photo : Roger Côté