

LA PLANCHE

LES DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DES CHAMPS (FRUTTI DI BOSCO) 12

Garnie de crème pâtissière & de génoise, surmontée de mûres, de framboises, de groseilles & de myrtilles.

Filled with custard & sponge cake, topped with blackberries, raspberries, redcurrants & blueberries.

GÂTEAU « FROMAGE & FRAMBOISES » 14

Gâteau au fromage au chocolat blanc onctueux, de style crème brûlée, avec un tourbillon de framboise.

Creme brulee style cheesecake, with creamy white chocolate cheese & a raspberry swirl.

GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT 12

Quatre couches de gâteau au chocolat dense & moelleux recouvert d'un glaçage fondant au chocolat.

Four layers of dense & moist chocolate cake covered with fondant chocolate icing.

LA PLANCHE DE MIGNARDISES 14

Assortiment de bouchées desserts, aux inspirations du moments. *Assortment of dessert bites, inspired by the moment.*

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

LE ST-CRÈME 11

Café, liqueur alcoolisée au sucre à la crème & chantilly.

Coffee, cream sugar alcohol & whipped cream.

LE SORTILÈGE 11

Café, liqueur alcoolisée à la crème au sirop d'érable & chantilly.

Coffee, cream and maple sirup alcohol & whipped cream.

LE CHIC CHOC 11

Café, rhum épicé Chic Choc & chantilly.

Coffee, Chic Choc spiced rum & whipped cream.

BLUEBERRY TEA 11

Thé Earl Grey, liqueur d'orange Noroi & Amaretto Avril.

Earl Gray tea, Noroi orange liqueur & Avril Amaretto.

LA PLANCHE DE FROMAGES DESSERT 24

Sélection de fromages fins servie avec pain aux épices, noix, confiture & tuiles de chocolat.

Selection of fine cheeses served with gingerbread, nuts, jam & chocolate tiles.

SÉLECTION DES FROMAGES : AMATEUR OU CONNAISSEUR

LA PLANCHE

VOICI QUELQUES-UNES DE NOS SUGGESTIONS PARMI NOTRE SÉLECTION

LES DIGESTIFS QUÉBÉCOIS

AMERNOIR, LIQUEUR D'HERBES 9

Goûts de chocolat, de café, d'orange & de menthe, avec de notes de salsepareille, de réglisse & de poivre des dunes. *Herb liqueur with notes of coffee, cocoa, sarsaparilla, mint, orange, licorice & a touch of dune pepper.*

BARISTA, LIQUEUR DE CAFÉ 9

Arômes de café à torréfaction foncée sur des notes florales renforcées par l'ajout de rhum ultra soyeux. *Coffee liqueur. Aromas of dark roast coffee over floral notes enhanced by the addition of ultra silky rum.*

BRANDY DE POMMES 11

Notes de vanille, de bois fumé & de pommes mures. Brandy vieilli 3 ans en fût de chêne. *Notes of vanilla, smoked wood & ripe apples. Brandy aged 3 years in oak barrels.*

COUREUR DES BOIS, WHISKY À L'ÉRABLE 9

Assemblage unique de whisky canadien vieilli, à base de seigle & de pur premier sirop d'érable. *Maple Whiskey. Unique blend of aged Canadian whiskey, made from rye & pure premium maple syrup.*

CRÈMES DE MENTHE : ISABELLE & ÉVA 9

Isabelle - Menthe poivrée biologique. *Organic Peppermint.*
Éva - Menthe poivrée, alcool de grain & thé du Labrador. *Blend of peppermint, grain alcohol & Labrador tea.*

LES DIGESTIFS CLASSIQUES

BELLE DE BRILLET 12

Harmonieux mariage de deux saveurs: le fruité intense des Poires Williams allié à la délicatesse du Cognac. *The harmonious marriage of two flavors: the intense fruitiness of Williams Pears combined with the delicacy of Cognac.*

CALVADOS GRAND SOLAGE 12

Saveurs dominantes de pommes & de vanille. Issu de l'assemblage de différents Calvados du Pays d'Auge. *Dominant flavors of apple & vanilla. Made from a blend of different Calvados from the Pays d'Auge.*

CHARTREUSE 12

Liqueur aux épices et aux plantes évoquant la menthe, la graine de carvi & le basilic. *Herbal and spiced liqueur evoking mint, caraway seed and basil.*

COGNAC LARSEN VSOP 12

Fraîcheur & goût fruité qui s'équilibrent avec le chêne pour créer une longue finale. *Freshness & fruity taste that balances with the oak to create a long finish.*

GRAND-MARNIER 12

Alchimie remarquable qui associe la saveur du cognac à l'exotisme de l'orange amère. *Remarkable alchemy that combines the exquisite flavor of cognac with the exoticism of bitter orange.*