



CARTES DES DESSERTS

DOUCEUR DU MOMENT.....
Renseignez-vous auprès de votre serveur, selon disponibilité

CHEESECAKE DU CHEF.....7
Base de Graham servi dans une verrine

BISCUIT AUX DEUX CHOCOLATS*.....8
Biscuit géant au chocolat au lait et blanc accompagné d'une boule de crème glacé et de coulis au caramel

CRÈME BRÛLÉE.....8
Crème brûlée à la vanille Madagascar

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR.....9
Une mousse onctueuse au chocolat

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR*.....10
Servi avec crème glacée maison à la vanille

Beignets à partager.....14
Accompagnés de sauce caramel et chantilly

**Temps de cuisson d'une durée de 15 minutes*

CARTE DES CAFÉS, TISANES & THÉS

ESPRESSO SIMPLE.....3

ESPRESSO DOUBLE.....3,75

CAFÉ AU LAIT.....5

CAPPUCINO.....4,25

MACCHIATO.....4

CAFÉ FILTRE.....3,75

TISANE LUNE ROUGE*.....4
Rooibos, pétales d'hibiscus, baies de sureau, groseille, cassis

TISANE ZESTE ÉCLAIR.....4
Rooibos, éclats de pomme, d'orange et de pamplemousse, cannelle, gingembre, cardamome, noix de coco, citronnelle, poivre rose, centaurée et groseille

THÉ VERT HUMMING.....4

THÉ NOIR ASSAM BREAKFAST.....4

THÉ CHAÏ.....4

**Nos tisanes et nos thés sont de la Maison Camellia Sinensis*