



DESSERTS | SWEET ENDINGS

Dessert du jour | *Daily dessert*

Crème brûlée classique à la vanille 
Classic vanilla crème brûlée

Tarte au citron méringuée
Homemade lemon meringue pie

Sorbets et glaces maison 
Home-made sorbets and ice cream

Tarte renversée aux fruits de saison, glace à la vanille
Deconstructed seasonal fruit pie, vanilla ice cream

Gâteau fromage frais et crème de coco, ananas confit au rhum
Coconut cheesecake, rum candied pineapple

Moelleux au chocolat Haïti 65%
Molten Haïti 65% chocolate cake
Surplus 3\$



Le fromage québécois, marmelade de fruits secs, pain aux noix
Local Quebec cheese, dried fruit marmalade & nut bread

Café, thés et tisanes de la Brûlerie Virgin Hill *Coffee, teas & herbal teas from Virgin Hill Roasters*

Espresso	\$ 3.25	Double espresso	\$ 3.75
Cappuccino	\$ 4.00	Café au lait	\$ 4.00

Vins de dessert | Dessert wines (3oz)

Cidre de Glace 2012, Domaine Pinnacle	7.00\$
Porto Late Bottled Vintage 2011, Taylor Fladgate	7.00\$
Pineau des Charentes Rouge 5 ans, Château de Beaulon	10.00\$
Vendange tardive 2012, Vignoble le Marathonien	12.00\$

[ Sans gluten | Gluten-free  Végétalien | Vegan]