

DESSERTS & DIGESTIFS

LE TEMPS DE SE GÂTER

LES FROMAGES D'ICI	16
Plateau de dégustation de 3 fromages avec garniture de saison	
TIN TA TATIN	10
Tarte Tatin servie chaude, pommes du verger & glace maison... <i>Tin ta tatin!</i>	
CHOCOLATÉE	10
Crème prise au chocolat noir Barry, crumble d'avoine bio Gaspésien, airelles des montagnes confiturées & caramel salé au café	
POUDING FRIT	10
Pouding au pain crousti-moelleux, orange, datte & panais, crème légère acidulée	

TIME TO TREAT YOURSELF

LES FROMAGES D'ICI	16
Platter of 3 cheeses served with a seasonal garnish	
TIN TA TATIN	10
Warm tarte Tatin, apples from the orchard & homemade ice cream	
CHOCOLATÉE	10
Barry dark chocolate <i>creme prise</i> , organic oat crumble from Gaspésie, huckleberry jam, coffee salted caramel	
POUDING FRIT	10
Crisp & moist bread pudding with orange, date & parsnip, light citrus cream	

CAFÉS ALCOOLISÉS

LE CAFÉ A RIOUX	12
Lait chaud, espresso, Amaretto Avril	
LE VRAI BLACK RUSSIAN	12
Café infusé à froid, lait, vodka, sirop d'érable, Amernoir	



DESSERTS & DIGESTIFS

LE QUÉBEC EN VEDETTE

Avril, Distillerie Mariana, Amaretto	10
Amernoir, Spiritueux d'Iberville, Amaro	9
Cassis Monna & Filles, Le Capiteux	9
Isle de Bacchus, Vendanges Tardives	8
Isle de Bacchus, Kir de l'île	6
Le Grand Saint-Charles, Le Brise-Glace	11
Michel Jodoin, l'Heure de Mettre la Pomme Off, Brandy de Pomme	12

DIGESTIFS

Rhum, Jamaïque, Plantation Xaymaca, Plumber rhum	8
Rhum, Venezuela, Diplomatico	12
Cognac, Courvoisier XO	25
Cognac, Courvoisier V.S	12
Eau-de-Vie, Poire William	12
Tequila, Jalisco, Pasote	14
Mezcal, Oaxaca, Alipus	15
Whisky, Japon, Suntory, Toki	12
Scotch, Écosse, Monkey Shoulder	12
Scotch Lowland, Glenkichie 12 ans	12
Islay Single Malt, Laphroaig 10 ans	15
Kentucky, Sour Mash, Michtser's	15
Porto, Tawny 20 ans	13

