DESSERTS DECADENTS

GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX FRAISES MAISON
croûte aux miettes de biscuits sablés à la vanille. **14**

GÂTEAU AU FROMAGE OREO®
morceaux d'Oreo® avec gâteau au fromage recouvert
d'encore plus d'Oreo® sur un base de fudge. **13**

GÂTEAU AU FROMAGE AU CAROTTES ET CARAMEL
gâteau au fromage rempli de morceaux de gâteau aux carottes
sur un base graham, garni avec caramel. **13**

GÂTEAU AU FROMAGE BROWNIE FONDANT AU BEURRE D'ARACHIDES
base sans farine, chocolat et beurre d'arachides, recouvert d'amandes grillées,
morceaux de brownie et nappage de chocolat noir. **13**

GÂTEAU AU FROMAGE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
avec purée de framboises, copeaux de chocolat et crème fouettée
sur une base de biscuit au chocolat sans gluten. **13**

GÂTEAU FORÊT NOIRE
avec crème de mascarpone et purée de cerise,
garni de morceaux de brownie et un miroir de chocolat équitable. **14**

GÂTEAU AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE
chocolat à trois étages, rempli d'une ganache au chocolat artisanale. **13**

GÂTEAU AUX CAROTTES COLOSSAL
glaçage au fromage à la crème, amandes confites grillées. **14**

BOMBE CHOCOLATÉE
brownie chaud, crème glacée, sauce au caramel et au chocolat,
noix concassées et chantilly. **14**

CROUSTADE AUX POMMES
garniture chaude au gruau, pommes au brandy et à la cannelle,
crème glacée la vanille, caramel **14**

BREUVAGES

Café	3.25	Americano	4.50
Espresso	4.00	Macchiato	4.50
Latte	5.50	Café Irlandais	12.00
Thé	3.25	Café Espagnol	12.00
Tisane	4.25	Café Brésilien	13.00

TOUS NOS DESSERTS PEUVENT CONTENIR
DES TRACES DE NOIX